

Der
Weinbau
in
Frankreich und der französischen Schweiz,

beschrieben

von

Joh. Ph. Bronner,

Großherzogl. Bad. Oekonomierath, Apotheker und Weinguts-Besitzer in Wiesloch, Mitglied des Badischen landwirthschaftlichen Vereins, der würtembergischen Weinbau-Verbesserungs-Gesellschaft, der Wetterauischen Gesellschaft für Naturkunde, der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Steyermark, des Niederlandischen Landwirthschafts-Vereins, der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien und Ehrenmitglied des Landwirthschafts-Vereins in Hessen und des Mannheimer Vereins für Naturkunde 2c. 2c.

Mit Abbildungen.

Erste Lieferung.

Der Weinbau und die Weinbereitung in der Champagne.

Heidelberg,

Academische Verlagsbuchhandlung von C. F. Winter.

1840.

Der Weinbau und die Weinbereitung in der Champagne,

beschrieben

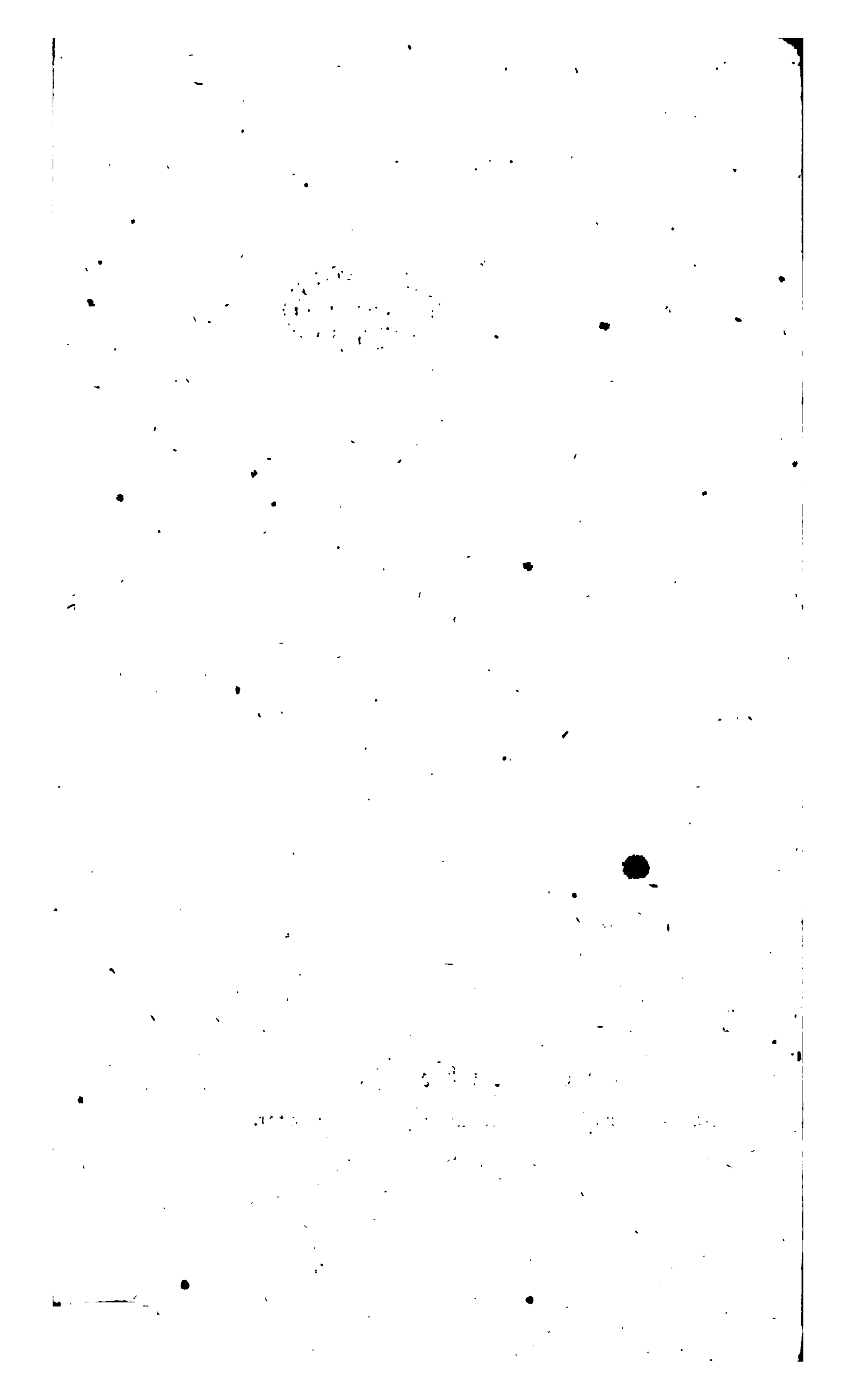
von

Joh. Ph. Bronner,

Großherzogl. Bad. Oekonomierath, Apotheker und Weinguts-Besitzer in Wiesloch, Mitglied des Badischen landwirthschaftlichen Vereins, der würtembergischen Weinbau-Verbesserungs-Gesellschaft, der Wetterauischen Gesellschaft für Naturkunde, der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Steyermark, des Niederländischen Landwirthschafts-Vereins, der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien und Ehrenmitglied des Landwirthschafts-Vereins in Hessen und des Mannheimer Vereins für Naturkunde rc. rc.

Mit einer lithographirten Tafel.

Heidelberg,
Academische Verlagsbuchhandlung von C. F. Winter.
1840.



Vorwort.

Im Frühjahre 1836 wurde mir von Seite der Direction des landwirthschaftlichen Vereines in Baden der Antrag gemacht, ob ich nicht eine Reise nach Frankreich unternehmen wolle, um daselbst die Bereitung der rothen Weine zu studiren. — Herr Freiherr von Ellrichshausen, Director des landwirthschaftlichen Vereines, hat nämlich mehreren Weinprüfungen verschiedener Bezirke angewohnt, und dabei gefunden, daß so vielenrothe Weine von bester Lage und guten Jahrgängen in einem mangelhaften Zustande sich befanden, und deren Zustand hauptsächlich von vernachlässigter Behandlung, besonders bei der Gährung, herrührte. —

In Folge dieser Beobachtungen gaben Se. Hoheit der Herr Markgraf Wilhelm von Baden, Präsident des landwirthschaftlichen Vereines, den Wunsch zu erkennen, daß ein Sachverständiger beauftragt werden mögte, nach Frankreich zu reisen, um sich daselbst in Betreff der Bereitung der rothen und weißen Weine Erfahrungen zu sammeln, welche zeitgemäß in unserm Lande ausgeübt, muthmaßlich für unsere Weinbereitung ersprießliche Folgen haben könnten.

Se. Königliche Hoheit der Großherzog von Baden, welcher niemals versäumt, des Landes Bestes zu befördern, gab darauf diesem Antrage die höchste Genehmigung, und so wurde mir der ehrenvolle Auftrag zu Theil, dem ich mit größter Bereitwilligkeit entgegen kam, indem mir dadurch ein neues Fach eröffnet wurde, mein Wissen in diesem Culturzweige zu erweitern, und somit mich meinem Vaterlande nützlich machen zu können.

Nachdem ich die nöthigen Vorbereitungen zu einer so ausgedehnten Reise gemacht, nachdem ich von Sr. Excellenz dem Minister der auswärtigen Angelegenheiten, und von dem Director des landwirthschaftlichen Vereines die nöthigen Instructionen empfangen, und die nöthigen Addressen mir verschafft hatte, wobei sich Se. Excellenz Herr Freiherr von Otterstadt, Königl. Preußischer Ge-

sandter in Carlsruhe, sehr theilnehmend für die Sache interessirte, und beim Weggehen von Carlsruhe mich noch mit den Worten ermahnte, „Nach Bordeaux müssen Sie gehen, sonst entsprechen Sie ihrer Mission nicht genug," trat ich meine Reise in Gesellschaft eines jungen Mannes, der sich lediglich der Landwirthschaft widmet, Herrn Hilbach, aus Neckargemünd, den 2ten September an, und begab mich nach Straßburg. Von da reisete ich in einem Eilwagen (dessen innere Wände mit Papier ausgeklebt waren) über Nancy nach der Champagne. In Rheims traf ich Herrn Müller, einen Sohn des rühmlichst bekannten Herrn Mathias Müller in Ellfeld im Rheingau, welcher schon 10 Jahre im Weinhandlungshause von Herren Mumm und Comp. war. Dieser hatte die Gefälligkeit mit mir die ganze Champagne zu bereisen, so daß ich fast jeden der dortigen Weinorte besuchte. Da Herr Müller schon seit einer Reihe von Jahren die Einkäufe für sein Haus besorgte, so bekam ich durch ihn die seltene Gelegenheit, alle die Verhältnisse des Landes in dieser Beziehung kennen zu lernen, und mich über alles zu instruiren, was zu meinem Zwecke gehörte. Ich hoffe deßfalls auch die geehrten Leser des ersten Heftes, das die Beschreibung der Champagne enthält, genügend zu befriedigen.

Von Epernay reisete ich längs der Marne über Chateau-Thierry, dem Geburtsorte Lafontaines, das durch sein vortreffliches Klima und die herrlichen paradisischen Umgebungen berühmt ist, nach Paris.

In Paris besuchte ich außer den sonstigen Sehenswürdigkeiten den **jardin de Luxembourg**, in welchem Minister Chaptal unter der Regierung Napoleons ein Rebensortiment aus allen Departements zusammenbrachte, um die vielen Reben Frankreichs kennen zu lernen, und die vielen Benennungen in systematische Namen zu bringen; allein mit dem Austritte dieses großen Mannes zerfiel das schön begonnene Gebäude in Trümmer, tausende jener Trümmer stehen noch umher, aber nicht ein Name ist mehr zu finden; mit wahrem Vandalismus scheint man hier das Andenken an die Bemühungen jenes Gelehrten zerstört zu haben, und die großartige Anstalt nun lediglich zum profanen Traubenhandel zu benutzen.

Von Paris reisete ich über Orleans, Blois, Tours, längs der Loire in herrlicher weinreicher Gegend, über Poitiers und Angouleme, in welch letzterer Gegend der bekannte Cognac bereitet wird, nach Bordeaux.

Während einiger Tage Aufenthalt in diesem großen Seehafen, wo sich Schiffe aus der ganzen Welt zu-

sammendrängen, besuchte ich mehrere große Weinlager des so beliebten Bordeauxweines, so wie die Rebanlagen der Umgegend, worauf ich dann das Land der Medocs, das gegen das Meer hin liegt, in einer Längenausdehnung von 15 Stunden, in Gesellschaft eines Weinmäklers bereiste, dessen Begleitung ich der Güte des badischen Consuls, Herrn Closmann, verdankte. Dieser junge Mann, der mit allen den Besitzern der verschiedenen Chateaux in Verbindung und Bekanntschaft stehet, führte mich allenthalben umher, so daß ich Gelegenheit hatte, alle die berühmten und dem Namen nach bekannten Weingüter zu besuchen, und die herrlichen großartigen Anstalten der Weinbereitung in ihrem Innern zu betrachten, zumal da gerade damals die Weinlese war. Wer das Vollendetste einer Weinbereitung sehen will, der besuche das Land der Medocs. Ich glaube mit Recht behaupten zu können, daß hier die vollendetsten und großartigsten Anstalten der Welt anzutreffen sind. Nachdem ich wieder nach Bordeaux zurückgekehrt war, ging ich über Langoe, dessen weiße süße Weine aus faulen Trauben bereitet werden, längs der Linie von Spanien über Touoluse, Carcassone und Beziers nach Montpellier, unfern dem mittelländischen Meere, wobei die Straße sich meistentheils in der Richtung des Canals hinzog, der unter Ludwig XIV. zur

Verbindung des atlantischen Meeres mit dem mittelländischen angelegt wurde.

Von Montpellier aus besuchte ich mehrere große Weingeistbrennereien, dann den Hafen von Cette, wo die ungeheuren Weinvorräthe des südlichen Frankreichs in großen Magazinen längs des Canals von der See sich befinden, besuchte auch das durch seine rothen Weine renomirte St. Georg, dann das Städtchen Frontignan, bekannt durch seine Muskatweine, deren Bereitung ich anwohnte, und besichtigte die großen Salzmagazine, wo das Kochsalz unmittelbar durch Verdunstung des Seewassers gewonnen wird, und zwar in solcher Menge, daß ein großer Theil des südlichen Frankreichs damit versehen wird. Zu gleicher Zeit verfügte ich mich auch auf einige Rebgüter, wo die Weine blos zur Branntweingewinnung erzogen werden.

Nachdem ich alle die Gegenstände, die mein Interesse berührten, eingesehen hatte, reiste ich nach Nismes ab, welche Stadt durch ihre noch vorhandenen römischen Alterthümer berühmt ist, und wo sich besonders das große noch ziemlich erhaltene Amphitheater, Arena genannt, auszeichnet. Obwohl hier noch ziemlich Weinbau auf den steinigen Höhen hinter der Stadt getrieben wird, so verliert er doch hier an Bedeutsamkeit, dagegen spielt hier

die Olivenölbereitung eine bedeutende Rolle, indem hier die Umgebung, soweit nur das Auge reicht, mit einer Menge Olivenbäumen besetzt ist. Ich verließ Nismes, das noch in mannigfacher Beziehung interessant ist, und kam in die Provençe, wo ich auf einer Strecke von vielleicht zehn Stunden außer Mandelbäumen fast nichts anderes erblickte, als Maulbeerbäume, welche die Bestimmung haben, die Seide für die großen Fabriken in Lyon zu liefern. Bald nach diesem kam ich wieder in das Gebiet des Weinbaues, und zwar nach Valençe und Tain, das ich wegen seiner Heremitage-Weine gerne näher besucht hätte, wenn nicht seit 2 Tagen der Regen so in Strömen herabgefallen wäre, daß alles ganz bodenlos geworden, und man kaum im Eilwagen vor dem eindringenden Regen sich schützen konnte. Ich mußte also die mich sehr anziehende Parthie verlassen, und mich nach Lyon begeben, von wo ich auf dem Dampfboote auf der Saone nach Burgund fuhr.

In Nüits, dem eigentlichen Herzen von Burgund, schlug ich mein Hauptquartier auf, instruirte mich daselbst genau über die Bereitung des Burgunderweines, zumal da gerade die Lese statt hatte, besuchte auch eine bedeutende Champagnerfabrik, und machte mehrere Excursionen in die Umgegend. Schlechtes Wetter und eine

anhaltende Diarrhöe, die ich mir in dem Temperaturwechsel des warmen Klimas am mittelländischen Meere zugezogen, weil ich nicht wußte, wie man sich dagegen schützt, bewogen mich, diese Gegend um einige Tage früher zu verlassen, als ich mir vorgenommen hatte, und ich kehrte über Dijon, Besançon, Belfort und durch das Elsaß über Straßburg wieder zurück, und hatte somit einen Weg von 700 Stunden zurückgelegt, eine bedeutende Strecke, auf welcher man manche Erfahrungen sammeln konnte.

Das darauf folgende Jahr 1837 bereiste ich die französische Schweiz, um die berühmten la côte und la vaud Weine am Genfer See kennen zu lernen, auch erfuhr ich von mehreren Seiten, daß im botanischen Garten zu Genf eine bedeutende und interessante Rebensammlung sich befinde, welche einzusehen ich mich sehr freuete, und einigen Ersatz für die getäuschten Erwartungen in Paris zu finden hoffte. Da bekanntlich das 37ger Jahr für den Weinstock sehr ungünstig war, so mußte ich meine Abreise bis gegen Ende September verzögern, um die Trauben in ihrer Reife sehen, und etwa der Lese noch beiwohnen zu können. Ich ging über Basel durch das Münsterthal nach Biel und an den Neuschateller See, dessen Umgebung ich durchforschte, besuchte die daselbst be-

findlichen zwei Champagner-Fabriken, worauf ich an den Genfer See reisete, und zuerst das pays de vaud mit seinen vortrefflichen steil aufsteigenden Weinbergen durchwanderte. Von da ging ich das Rhonethal hinauf bis nach Aigle, wo noch vortrefflicher Wein wächst. Von hier ging ich zurück nach Rolle, dem Mittelpunkte von la côte, von wo aus ich meine Excursionen machte und mich dann nach Genf begab.

Ich war 6 Tage am Genfer See, und nicht einmal klärte sich das Wetter so auf, daß ich den nahe liegenden Montblanc hätte sehen können. Durch die täglichen Wanderungen in den Weinbergen bergauf und bergab, durch Erhitzung und Erkältung, da im Oktober ohnehin viel Nebel durch den See entstehen und kalte Winde von den nahen Schneebergen herkommen, zumal in einer so ungünstigen Jahrszeit, wie die des Jahrganges 1837 war, wo kaum die Trauben zur gehörigen Reife gelangten, zog ich mir einen so heftigen Katarrh zu, daß ich einige Zeit im Bette bleiben mußte, und fast nicht mehr sprechen konnte.

Mit der größten Anstrengung besah ich noch die Rebensammlung im botanischen Garten, woselbst ich mich in meinen Erwartungen sehr getäuscht fand; indem die Collection eine Menge Unrichtigkeiten enthält.

Ich mußte nun alle weitern Plane aufgeben, nämlich über Lyon nochmals in die Provençe und nach Tain, dann nochmals nach Burgund zu reisen; ich hüllte mich in meinen Mantel, und ließ mich durch den Eilwagen nach Basel bringen, wo ich mich nach einigen Tagen wieder so erholte, daß ich die berühmte Anstalt der Gebrüder Baumann in Bollweiler im Elsaß besuchen konnte, wo mich wirklich eine höchst interessante Rebensammlung und ein großes Traubensortiment überraschte. Von da reisete ich das Elsaß hinab über Straßburg wieder nach Hause.

Ich beabsichtige nun die Ergebnisse dieser beiden Reisen, insoweit sie Bezug auf den Weinbau und die Weinbereitung haben, in etwa 4 Heften, welche einen Band bilden, dem Publikum mitzutheilen, so zwar daß das erste Heft die Champagne, das zweite Bordeaux und Medoc, das dritte Languedoc und Burgund, und das vierte die französische Schweiz enthalten wird. Den Heften werden Zeichnungen von Pressen, Werkzeugen, Erziehungsarten rc. beigegeben, so daß durch bildliche Darstellungen manches begreiflicher gemacht wird, was man ohne dieß nicht so versinnlichen kann. Zum Schlusse wird eine teutsch-französische Wörtersammlung dem Ganzen beigefügt werden, worin alle Gegenstände, die

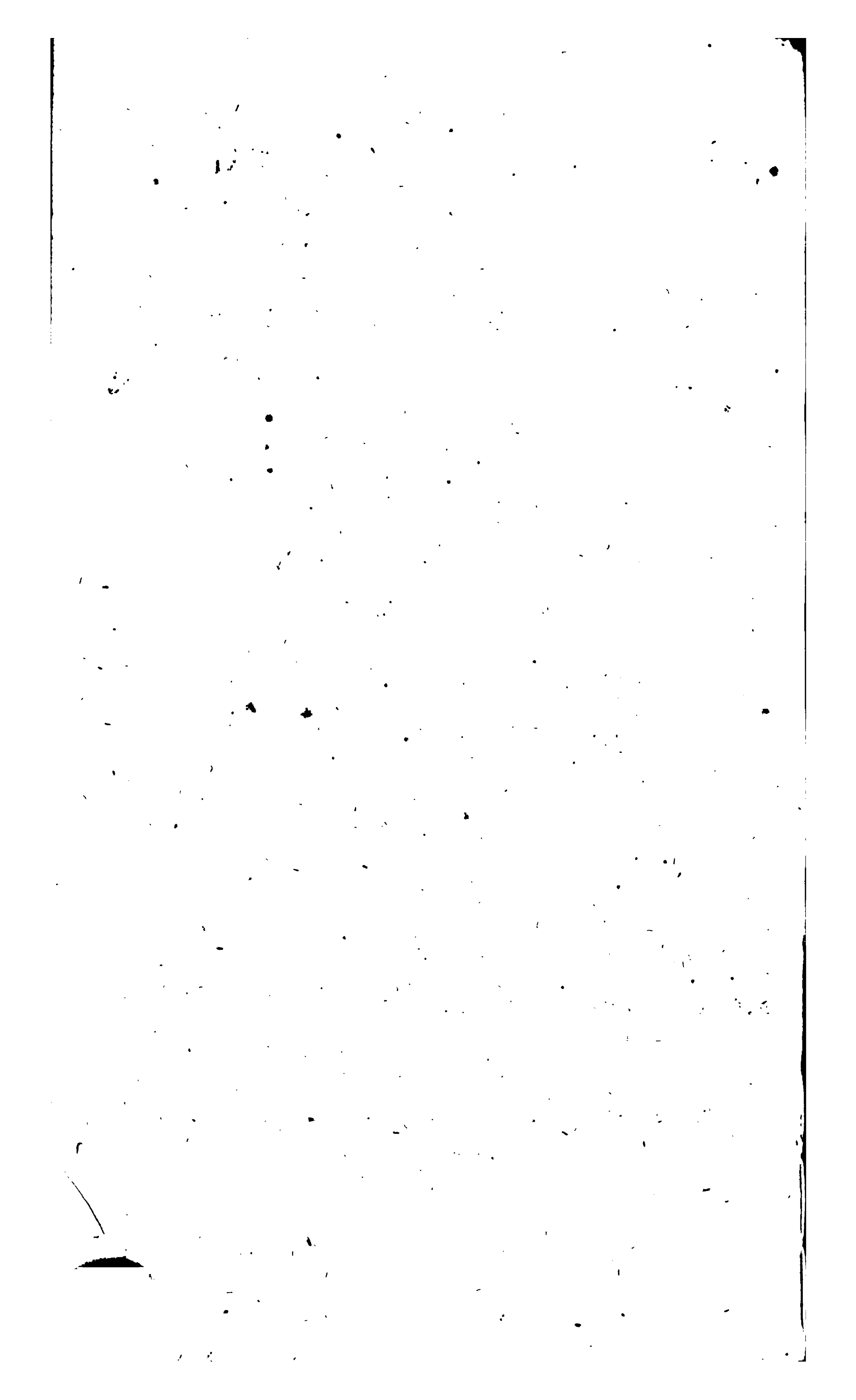
mit dem Weinbaue in Bezug stehen, angeführt werden sollen.

So hoffe ich, den Weinbau-Freunden ein möglichst treues Bild der Weinbauverhältnisse jener Länder zu übergeben, wobei ich bemüht seyn werde, solche Gegenstände, welche, auf unsere Weinbauverhältnisse angewendet, uns Nutzen versprechen, besonders hervorzuheben, um dieses Buch soviel möglich belehrend für den Weinbauverständigen, so wie auch dem Laien im Fache angenehm und unterhaltend zu machen.

Sollte der Ortskundige vielleicht hie und da Lücken finden, so bitte ich um nachsichtige Beurtheilung, indem man in kurzer Zeit nicht Alles erschöpfen und nicht alle Quellen auffinden kann. Bei einer Reise von nahe an 1000 Stunden, wo man genöthigt ist, öfters bei Nacht zu reisen, wo oft Unwetter die besten Vorhaben vereitelt, entgehet dem Vorübergehenden manches Spezielle, und er ist genöthigt, nur das Hauptsächliche aufzufassen, das ich auch hier liefern zu können glaube.

Der Verfasser.

Wiesloch, den 28. Oktober 1839.



Die Champagne.

§. 1. Daß das Reisen für die Ausbildung des menschlichen Geistes, für Wissen und praktische Lebensverhältnisse die beste Schule ist, insofern man durch einen Schatz von Vorkenntnissen eine sichere Basis gelegt hat, das ist eine alte oft geprüfte Erfahrung. Bezüglich darauf bewährt sie sich auch in dem Urtheil über die Oertlichkeitsverhältnisse der Champagne, welche von manchem Teutschen, der die topographischen Verhältnisse dieses Landesbezirkes nicht gesehen, es auch nicht aus Schriften erfahren hat, als das Land betrachtet wird, wo nur Milch und Honig fließet. Gleich wie der Champagnerwein für manchen Gaumen der höchste Genuß ist, so wird auch der Glaube eines Manchen dahin geführt, daß ein solches Land, das so Köstliches hervorbringe, ein durch die Natur besonders begünstigtes Eden seyn müsse. Wie viele glauben nicht, daß das Land, wo der edle köstliche Champagner wächst, ein ganz anderes Klima haben müsse, als wir es haben, ein Klima, dessen wir uns in Teutschland gar nicht erfreuen könnten, denn sonst hätten wir ja in Teutschland schon längst auch ähnlichen Wein gewinnen müssen, den man schon länger als 500 Jahre in der Champagne gewinnt. Zu diesem Urtheile kommt noch der Glaube, der noch gar zu vielfach verbreitet ist, daß der aus der Champagne erhaltene moussirende Wein ein natürliches Produkt seye, das in seinen Eigenschaften weit entfernt von unseren

Produkten seye, während er doch nur Kunstprodukt ist, selbst wenn er in der günstigsten Lage, und in dem besten Jahrgange erzeugt worden ist.

Alle diese Präsumtionen, die natürlich nur auf Unkenntniß der Verhältnisse beruhen, sind irrig. Ich will daher versuchen, ein treues Bild von den berührten Gegenständen zu entwerfen, das manchem Leser eine Aufklärung über Dinge geben wird, die er bisher von ganz anderer Seite und in ganz anderem Lichte betrachtete.

§. 2. Vorerst wollen wir die topographisch-statistischen und klimatischen Verhältnisse der Champagne beziehungsweise zu den unsrigen beleuchten.

1) Die topographisch-statistischen.

§. 3. Die Champagne ist eine Provinz von Frankreich, welche nach ihrer früheren Arrondirung 65 Stunden lang und 45 Stunden breit ist. Sie liegt unter dem 47., 48. und 49sten Breitegrad, und ist, seitdem Frankreich in Departemente eingetheilt wurde, in 4 Departemente vertheilt, nämlich in das der Ardennen, der Marne, der Obermarne und der Aube.

Da das Departement der Marne eigentlich der Bezirk ist, in welchem die Champagnerweine gewonnen werden, so haben wir lediglich nur mit diesem in Berührung zu kommen.

Dieses Dapartement ist in 5 Bezirke oder Unterpräfekturen getheilt, nämlich **Chalons sur Marne**, **Epernay**, **Reims**, **Saint Menehould** und **Vitry sur Marne** und enthält 19,589 Hektaren, Weinberge, welche auf einem Gebiete von 453 Gemeinden liegen, und unter 27,018 Grundeigenthümer getheilt sind. Bei mittlerer Erndte werden ohngefähr 700,000 Hektoliter Wein (der Hektoliter enthält 120 Flaschen) erzeugt, wovon aber mehr als ein Viertheil von den Einwohnern selbst verbraucht wird *).

---

*) Diese Angaben sind aus Julliens Topographie der Weinberge von Frankreich entnommen.

Obgleich in den angegebenen 5 Bezirken Wein gebauet wird, so sind doch nur die Bezirke Reims und Epernay diejenigen, welche den so weit verbreiteten und so weit berühmten Champagnerwein liefern, und Weinhandlungen, welche außer diesem Bezirke liegen, wie z. B. die von Chalons und Vitry, sind genöthiget, ihr Material in genannten Bezirken anzukaufen, wenn sie den Ruf ihres Fabrikates erhalten wollen.

2) Die klimatischen Verhältnisse.

§. 4. Was die klimatischen Verhältnisse der Weingegenden in den genannten beiden Bezirken in Vergleich zu den Weingegenden des Mittelrheines betrifft, so läßt sich darüber kein bestimmtes Urtheil fällen, ohne zugleich eine vergleichende Uebersicht der Wärmegrade von einem Jahre beider Distrikte vor sich zu haben, allein annähernd läßt sich doch darüber eine gewisse Bestimmung geben, wenn wir gleichzeitige Erfahrungen und Erscheinungen zusammen stellen, deren Resultate gewissermaßen doch entscheidend sind. Nämlich für die Verhältnisse des Klimas spricht am sichersten die Vegetation, sie ist gleichsam der Ausdruck der klimatischen Wirkungen, sie repräsentirt in ihren Produkten den klimatischen Effekt, denn die Pflanzen sind die Kinder des Klimas, in ihm werden sie geboren, in ihm leben sie, und in ihm pflanzen sie sich fort (von künstlich erzogenen Vegetabilien ist hier keine Rede), sie sind die Zeugen schöpferischer Kraft, die sich in diesem und jenem Lande in verschiedenen Formen an den Tag giebt. Erkennen wir diese Ansicht als richtig an, so muß uns auch die vegetative Entwickelung eines Landstriches maasgebend für dessen klimatisches Verhältniß zu andern Landstrichen seyn.

Unter der vegetativen Entwickelung verstehe ich besonders die jedem Lande eigenthümliche Pflanzen, und den Reifegrad kultivirter Gewächse in bestimmten Jahrszeiten.

§. 5. Als ich die Champagne in ihrem ganzen Umfange, d. h. soweit sie den Weinbau betrifft, bereiste, richtete ich mein besonderes Augenmerk auf deren klimatische Verhältnisse, um besonders zu

erforschen, ob deren Produkte ihre Vortrefflichkeit lediglich der Natur, oder auch der Kunst zu verdanken haben, da uns vielfach bekannt und in neuerer Zeit genugsam dargethan ist, daß der Traubensaft sich durch Kunst und geschickte Behandlung zu einer früher nicht gekannten Vortrefflichkeit erheben läßt. Demzufolge beobachtete ich die alldort herrschende Temperatur, ich beobachtete vergleichend den Reifegrad der Trauben gegen den der unsrigen*) Trauben, was ich leicht konnte, da ich von Karlsruhe aus in 4 Tagen schon in der Champagne war, wodurch ich leicht die Reife unserer Trauben gegen die der Champagne vergleichen konnte. Ich beobachtete die Vegetation, diesen ziemlich sicheren Leitstern, in ihrem ganzen Umfange, wozu mich ohnehin schon meine Liebe zur Botanik führte, und fand bei allen diesen Beobachtungen durchaus keine sonderliche Verschiedenheit in der Natur zwischen hier und dort. So sehr mein Auge auf dem Boden der Champagne nach Fremdlingen suchte, die ich als Freunde einer fernen Heimath so gerne begrüßt hätte, so wurde mir diese Freude doch nur sparsam vergönnt. Allenthalben, wo mein Auge hinschweifte, sahe ich nur teutsche Bewohner, nur Landsleute, ich fand mich als Botaniker nur in Teutschland, nur in meiner Heimath, nicht aber auf fernem Boden Frankreichs, wo ich mir so vieles Fremde und Neue zu finden träumte; denn jedes Gras, jede Blume, jede Hecke trug den teutschen Charakter, und nur die Menschen waren Franzosen und ihre Häuser hatten andere Formen.

§. 6. Da ich auf meinen Reisen gewöhnlich den Reifegrad der Trauben, als Produkt klimatischen Einflusses, maasgebend für das klimatische Verhältniß dieser oder jener Gegend oder dieser und jener Exposition nehme, indem die Reife der Trauben mit der Summe der vorhanden gewesenen Wärme harmonirt, so war auch ich begierig, die Reife der Trauben in der Champagne kennen zu lernen, um vergleichend mit dem Reifegrad unserer Trauben den Einfluß ei-

*) Ich spreche hier von der Rheinseite des badischen Unterlandes.

nes günstigeren Klimas zu erkennen. Ich beobachtete hier bei uns kurz vor meiner Abreise die Färbung und die Weichheit der Traubenbeeren, und fand zu meinem Erstaunen, daß die Reife der Früchte in der Champagne durchaus nicht den unsrigen vorangegangen war, was abermals den Beweis liefert, daß das jenseitige Klima von dem unsrigen wenig verschieden ist.

§. 7. Eben so gab die allgemeine Temperatur wenig Vortheilhaftes für jene Gegend zu erkennen, indem ich zwischen dem 6. und 12. September 1836, wo ich die Champagne bereiste, mehr wie einmal mich an einem Kaminfeuer erwärmen mußte.

§. 8. Stellen wir alle diese Verhältnisse zusammen, und fügen wir diesen noch die geographischen hinzu, aus denen sich ergiebt, daß nach der neuesten vor mir liegenden Karte von Frankreich Epernay mit Karlsruhe, und Reims mit Wiesloch und Heidelberg in gleichem Breitegrade liegen, so ergiebt sich aus der Summe der hier angeführten Vergleichungen, daß das Klima in der Champagne wenig von dem unsrigen verschieden ist, mit etwaigen Ausnahmen, daß die Winter etwas gelinder seyn mögen, als bei uns, indem das Weingebiet der Champagne auf seiner nördlichen und östlichen Seite von einem großen flachen nur hügeligen und wenig bewaldeten Landstriche umgeben ist, während wir gegen Norden und Osten durch die hohen Gebirgswälder des Odenwaldes, des Spessarts und des Schwarzwaldes, des Taunus ꝛc., in denen sich oft bedeutende Schneemassen anhäufen, eine weit niederere Temperatur erhalten, was theils im Winter, theils im Frühjahre eine Differenz hervorbringen mag.

§. 9. Es hat übrigens eine eigene Bewandtniß mit den klimatischen Verhältnissen dieser oder jener Gegend, die oft in so feinen Nüancen abwechseln, daß alle über diesen Gegenstand aufgestellte Principien täuschen, und zwar namentlich die der geographischen Breite, welche, so viel sie für sich hat, doch nicht maasgebend ist, indem die Erfahrungen so viele Abweichungen uns zeigen. Wir haben überhaupt für klimatische Verhältnisse keine feststehende Bestim-

mungen, indem sie von zu vielen Combinationen bedingt werden, die alle aufzustellende Principien unsicher machen. Wer kennt nicht die bedingenden Einflüsse eines größeren oder kleineren Wasserspiegels, einer Gebirgskette, besonders welche Richtung diese hat, und eines Waldgebiets, besonders wenn sich dasselbe hoch über die Thalfläche erhebt, welchen Einfluß hat nicht oft eine einzige Thalmündung nach Osten oder Norden, wodurch die kalten Winde eingeführt werden, und so manches andere! Deßhalb ist die geographische Lage einer Gegend zur Bestimmung für ihr Klima eben so unsicher, als die Höhe über der Meeresfläche, die schon so manche in ihren Bestimmungen getäuscht hat. Den auffallendsten Beleg hiezu finden wir in der Champagne selbst, indem dessen beste Weine, die Sillery, an einer ganz nördlichen und nordöstlichen Exposition mit noch 10 Grad Abdachung erzogen werden, während die Lage von Ay, die reinsüdlich mit stärkerer Abdachung und höchst vortheilhaft gelegen, einen Wein giebt, der zwar sehr gut ist, jedoch jener nördlichen Lage nachstehet. Dieses ist für den Oenologen eine unbegreifliche Thatsache, die er nicht ergründen und nach Grundsätzen nicht erklären kann, wenn er nicht in einer besonderen Bodenbeschaffenheit einen Anker für seine Beurtheilung finden will. Hier also, wo weder klimatische noch Expositionsverhältnisse maasgebend seyn können, müssen wir die Vorzüge in den Bodenverhältnissen suchen in einem Bereiche, der zwar an und für sich materiell genug wäre, um ihn genau erforschen und erkennen zu können, dessen Wirkungen uns aber stets problematisch bleiben werden, so viele Unterstützungsmittel wir in der Geognosie und Chemie dafür zu haben glauben.

§. 10. Gerade dies ist's, was sich uns in der Champagne ebenfalls darbietet. Entwerfen wir uns ein Bild des ganzen Bezirkes, wo der weltberühmte Wein wächst, so werden wir finden, daß nirgends solche Verhältnisse stattfinden, die eine absolute Vorzüglichkeit bedingen, wie an mehreren ausgezeichneten Weingegenden, wo alle zur Erzeugung eines guten Weines erforderliche Cautelen vereint sind, daß man gleichsam mit Gewißheit bestimmen kann, hier muß

guter Wein wachsen. Es muß also hier im Boden etwas liegen, was diesem Weine seine Flüchtigkeit und seinen Indifferentismus in seiner Wirkung giebt, das nur ihm eigenthümlich ist, und das weder durch Kunst noch sonstige Hilfsmittel erreicht werden kann.

§. 11. Wohl werden in neuerer Zeit an vielen Orten moussirende Weine, sogenannte Champagner, bereitet, namentlich in Burgund, in der französischen Schweiz, an der Mosel, am Rhein, am Neckar, und sogar in Sachsen, allein so vorzüglich manche davon in ihren Eigenschaften sein mögen, so erreichen sie doch nicht den eigenthümlichen Charakter — die Flüchtigkeit und Leichtigkeit des wahren Champagners, der nur auf leichtem wenig produktiven Kalkboden erzeugt wird.

Kosten wir die moussirenden Weine aus Burgund, besonders solche, die aus der besten Lage daselbst, dem clos vougeot, gewonnen werden, so finden wir in ihnen vortreffliche Weine, die allen Anforderungen, die man an einen Champagner machen kann, entsprechen; allein sie haben zuviel Feuer, und halten mit demselben zu lange im Körper an.

Ein Aehnliches ist bei den Schweizerweinen, welche zwar lieblich sind, allein denen aus Burgund weit nachstehen müssen.

Hinter diesen stehen die moussirenden Neckarweine, die zwar in günstigen Jahrgängen den Charakter der Champagners ziemlich erreichen, dagegen in ungünstigen Jahrgängen weit im Hintergrunde bleiben müssen.

§. 12. Vergleichend gegen die Genannten zeichnen sich dagegen die moussirenden Mosel- und Rheinweine aus, die durch ihre feine Blume sich zu einem höchst lieblichen und angenehmen Getränk qualifiziren, das ganz verschieden von dem Champagner ist, und nur dadurch sich ihm annähert, daß es wie jener ein Schaumwein ist. Aus diesem Grunde hat man auch mit Recht den Adoptionamen Champagner in neuerer Zeit weggelassen, und stolz auf eignes Produkt diese Weine moussirenden Burgunder, Mosler und Rheinwein benennt, unter welchen Namen sie jetzt allgemein im Handel

mungen, indem sie von zu vielen Combinationen bedingt werden, die alle aufzustellende Principien unsicher machen. Wer kennt nicht die bedingenden Einflüsse eines größeren oder kleineren Wasserspiegels, einer Gebirgskette, besonders welche Richtung diese hat, und eines Waldgebiets, besonders wenn sich dasselbe hoch über die Thalfläche erhebt, welchen Einfluß hat nicht oft eine einzige Thalmündung nach Osten oder Norden, wodurch die kalten Winde eingeführt werden, und so manches andere! Deßhalb ist die geographische Lage einer Gegend zur Bestimmung für ihr Klima eben so unsicher, als die Höhe über der Meeresfläche, die schon so manche in ihren Bestimmungen getäuscht hat. Den auffallendsten Beleg hiezu finden wir in der Champagne selbst, indem dessen beste Weine, die Sillery, an einer ganz nördlichen und nordöstlichen Exposition mit noch 10 Grad Abdachung erzogen werden, während die Lage von Ay, die reinsüdlich mit stärkerer Abdachung und höchst vortheilhaft gelegen, einen Wein giebt, der zwar sehr gut ist, jedoch jener nördlichen Lage nachstehet. Dieses ist für den Oenologen eine unbegreifliche Thatsache, die er nicht ergründen und nach Grundsätzen nicht erklären kann, wenn er nicht in einer besonderen Bodenbeschaffenheit einen Anker für seine Beurtheilung finden will. Hier also, wo weder klimatische noch Expositionsverhältnisse maasgebend seyn können, müssen wir die Vorzüge in den Bodenverhältnissen suchen in einem Bereiche, der zwar an und für sich materiell genug wäre, um ihn genau erforschen und erkennen zu können, dessen Wirkungen uns aber stets problematisch bleiben werden, so viele Unterstützungsmittel wir in der Geognosie und Chemie dafür zu haben glauben.

§. 10. Gerade dies ist's, was sich uns in der Champagne ebenfalls darbietet. Entwerfen wir uns ein Bild des ganzen Bezirkes, wo der weltberühmte Wein wächst, so werden wir finden, daß nirgends solche Verhältnisse stattfinden, die eine absolute Vorzüglichkeit bedingen, wie an mehreren ausgezeichneten Weingegenden, wo alle zur Erzeugung eines guten Weines erforderliche Cautelen vereint sind, daß man gleichsam mit Gewißheit bestimmen kann, **hier** muß

guter Wein wachsen. Es muß also hier im Boden etwas liegen, was diesem Weine seine Flüchtigkeit und seinen Indifferentismus in seiner Wirkung giebt, das nur ihm eigenthümlich ist, und das weder durch Kunst noch sonstige Hilfsmittel erreicht werden kann.

§. 11. Wohl werden in neuerer Zeit an vielen Orten moussirende Weine, sogenannte Champagner, bereitet, namentlich in Burgund, in der französischen Schweiz, an der Mosel, am Rhein, am Neckar, und sogar in Sachsen, allein so vorzüglich manche davon in ihren Eigenschaften sein mögen, so erreichen sie doch nicht den eigenthümlichen Charakter — die Flüchtigkeit und Leichtigkeit des wahren Champagners, der nur auf leichtem wenig produktiven Kalkboden erzeugt wird.

Kosten wir die moussirenden Weine aus Burgund, besonders solche, die aus der besten Lage daselbst, dem **clos vougeot**, gewonnen werden, so finden wir in ihnen vortreffliche Weine, die allen Anforderungen, die man an einen Champagner machen kann, entsprechen; allein sie haben zuviel Feuer, und halten mit demselben zu lange im Körper an.

Ein Aehnliches ist bei den Schweizerweinen, welche zwar lieblich sind, allein denen aus Burgund weit nachstehen müssen.

Hinter diesen stehen die moussirenden Neckarweine, die zwar in günstigen Jahrgängen den Charakter der Champagners ziemlich erreichen, dagegen in ungünstigen Jahrgängen weit im Hintergrunde bleiben müssen.

§. 12. Vergleichend gegen die Genannten zeichnen sich dagegen die moussirenden Mosel- und Rheinweine aus, die durch ihre feine Blume sich zu einem höchst lieblichen und angenehmen Getränk qualifiziren, das ganz verschieden von dem Champagner ist, und nur dadurch sich ihm annähert, daß es wie jener ein Schaumwein ist. Aus diesem Grunde hat man auch mit Recht den Adoptivnamen Champagner in neuerer Zeit weggelassen, und stolz auf eignes Produkt diese Weine moussirenden Burgunder, Mosler und Rheinwein benennt, unter welchen Namen sie jetzt allgemein im Handel

erscheinen, und der zunehmenden Fabrikation nach zu urtheilen auch als solche täglich beliebter werden; indem sich die Liebhaberei für moussirende Weine immer mehr im Publikum verbreitet, denn sie beeinträchtigen den Absatz der Champagnerweine durchaus nicht, was die Fabrikation in der Champagne selbst genügend beweist. Der zunehmende Absatz der moussirenden Weine in Teutschland, in der Schweiz und in Burgund zeigt uns, daß der Geschmack für diese Weine sich vervielfältiget, so wie der Geschmack für feinere Genüsse zunimmt. Wir sehen die Vorliebe des Publikums für künstliche Getränke an der allgemeinen Zunahme des Biertrinkens, die sogar schon in die südlichen Länder gedrungen ist. Steigert sich diese noch mehr, so wird sie wieder auf den Wein übergehen, und wir können nicht absehen, ob man in der Bereitung der moussirenden Weine nicht ebenfalls eine größere Kunstfertigkeit sich erwirbt, die die Preise so herabbringt, daß solche Weine allgemeiner getrunken werden können. Haben wir einmal diesen Hauptpunkt erreicht, dann wird für den Weinbau und den Weinhandel eine neue Krisis hervorgerufen werden, die ihm aber nur günstig seyn kann, indem dann die Consumtion, die jetzt so sehr, und sogar als Modesache, dem Biere zugewandt ist, dann wieder mehr sich dem Weine zuwenden wird, da diese Gabe der Natur, der künstlerischen Hand doch einen edleren Stoff darbietet, als der schwache Gerstensaft, dem man jetzt mit dem größten Kunstaufwand einiges Leben und einige Annehmlichkeit zu geben sucht.

§. 13. Gleich wie man aber in den genannten Ländern zur Bereitung der moussirenden Weine nur die besten oder wenigstens nur sehr gute Weine verwenden kann, so ist es derselbe Fall in der Champagne, wo man immer nur die Trauben aus den besten Lagen nimmt, und die aus den geringeren zu Landweinen benutzt, die auf eine später anzugebende Weise behandelt werden. Indessen werden auch gar viele Mittelweine bereitet, die von den kleinen Fabrikanten, deren es viele giebt, und die gar oft als Selbsteigenthümer von Weinbergen ihre Produkte selbst bearbeiten, um billigere Preise

meistentheils in Frankreich selbst versendet, und daselbst verbraucht werden. Unter solchen trifft man aber auch oft solche geringe Waare, daß man sich nur wundern kann, wie man auf solch geringhaltigen Wein solche Aufmerksamkeit verwenden konnte, indem der geringe wie der gute gleiche Aufmerksamkeit und Umständlichkeit erfordert, folglich der Werth mehr in der Arbeit als im Weine selbst liegt. Deßhalb sollte jeder Käufer es sich zur Regel dienen lassen, seine Weine nur aus bekannten guten Häusern zu beziehen, indem die kleineren Handlungen selten die gute Qualität liefern, als die größeren, selbst wenn sie sich als Selbstproduzenten ausgeben.

Letzteres ist in der Regel die geringste Bürgschaft für eine gute Qualität, denn der Produzent muß die Waare liefern, wie sie ihm gewachsen ist, während das größere Handlungshaus die Auswahl zu seinem Vortheil hat, die ihm allenthalben zu Gebote steht, und wo er nur das Bessere zu wählen hat, und einkauft, und das Geringere unbeachtet läßt. Ausnahmen machen übrigens auch einige bedeutende Häuser in Ay, Epernay u. a. m., welche in besonders günstigen Lagen sich Rebbesitzungen erworben haben. Im Allgemeinen aber wird von den größeren Handlungshäusern der Bedarf in dem Laufe des Jahres eingekauft und zwar auf dreierlei Weise.

1. Durch Ankauf der Trauben auf dem Stock.
2. Durch Ankauf des Weines in Fässern.
3. Durch Ankauf des Weines in Bouteillen.

§. 14. Beim Ankaufe der Trauben wird folgendermaßen verfahren. Gewöhnlicherweise reist ein Agent des Handlungshauses mehrere Wochen vor der Traubenreife in die Gegenden und Orte, wo man bisher seine Einkäufe machte, um den Zustand der Trauben, ihre Menge und Reife oder Güte beurtheilen und darnach seine künftigen Operationen richten zu können. Denn man muß wissen, daß jedes Handlungshaus, das irgend Ansprüche auf eine ausgedehnte Geschäftsführung machen will, alle die im Handel beliebten Sorten, wie Sillery, Ay, Epernay, Verzenay u. dgl. führen muß, um die verschiedenen Wünsche der Abnehmer befriedigen zu können.

Tritt nun die Zeit der Lese ein, was jedes Haus durch seine an solchen Orten Beauftragte genau erfährt, so reist der Geschäftsführer des Hauses, so wie der Eigenthümer selbst in die betreffenden Orte, um mit den Weinbergseigenthümern die nöthigen Accorde abzuschließen, zufolge denen der Eigenthümer entweder die ganze Recolte (Einsammlung) dem Kaufmann überläßt, oder insofern man sich über die zu hoffende Ausbeute nicht verständigen kann, der Kaufmann den Traubensaft von der Kelter weg um den accordirten Preis nimmt, und ihn sogleich nach Hause führen läßt, oder bei weiter Entfernung vom Wohnorte ihn in dem Cellier des Weinbergseigenthümers bis Dezember oder Januar liegen läßt, ihn daselbst von der Hefe nimmt, und dann erst nach Hause führt. Jedenfalls zieht aber der Kaufmann es vor, die Recolte selbst einzuthun, indem er für die Bereitung der Weine durch eine zweckmäßige Auswahl mehr thun kann, als wenn dies dem Eigenthümer überlassen bleibt, der natürlich seinen Gewinn in der möglichsten Quantität sucht. (Das ganze Verfahren wird später genau angegeben werden.)

§. 15. Der Ankauf des Weines in Fässern ist das gewöhnliche Erwerbungsmittel für die mittleren Weine. Es ist auch im Grunde das sicherste, wie bei dem gewöhnlichen Weinhandel; denn nach der Vergährung des Weines kann man denselben am besten prüfen, und man kann am sichersten beurtheilen, was man hat. Behufs dieses Einkaufs reisen die Kaufleute im December in den Gegenden umher, prüfen die verschiedenen Weine, und kaufen solche, die ihren Bedürfnissen am meisten conveniren, wie es übrigens in jeder andern Handlung auch geschiehet. Da die Weine alle in kleinen gleichgroßen Fässern, die man Pieçes oder halbe Queus nennt*), vergohren lassen wurden, so werden sie nach diesen Fässern

*) Eine Pieçe enthält in Reims und Umgegend 200 Litres oder 240 Flaschen, dagegen an der Ober Marne, z. B. in Epernay und Umgegend, nur 180 Litres, man nennt sie deßhalb hier auch petites jauges (kleines Maas) und in Reims grosses jauges (großes Maas).

oder nach der darin enthaltenen Quantität verkauft, wobei immer das Faß mit in den Kauf gerechnet wird, so daß man nach dessen Werthe niemals fragt. Ist der Handel abgeschlossen, so ziehet der Kaufmann den Wein von der Hefe, füllt ihn in dieselben Fässer über, und läßt sie auf langen zweirädrigen Karren mit hohen Rädern nach Hause führen, wo dann die Weine sortirt, verschnitten und geschönt werden, was später alles genau angegeben werden wird.

§. 16. Kurz vor dem Herbste kommen dann die Bauern zu den Kaufleuten, als ihren gewöhnlichen Abnehmern, und holen sich bei denselben so viele Fässer als sie brauchen, die in den großen Räumen der Fabrikanten als große Stöße aufgehäuft liegen, nachdem aus ihnen der Wein schon auf Bouteillen abgezogen war. Gewöhnlich erhalten sie diese Fässer zu 5 Franks in Anschlag ohne Zahlung, und beim Abfassen des Weins wird diese Forderung an der Kaufsumme wieder abgezogen. So siehet man vor Herbst manche Karren hoch aufgethürmt mit leeren Fässern aus den Städten Chalons, Reims, Epernay ꝛc. auf das Land wandern, mit der Bestimmung, mit edlem Safte gefüllet in ihre Celliers zurückzukehren. *)

*) Daß man in der Champagne wie überhaupt in einem großen Theile von Frankreich nur solche zweirädrige Karren mit hohen Rädern und sehr langen Traghölzern hat, liegt meines Erachtens weniger in der Bequemlichkeit eines bessern Ausladens, als vielmehr in der schlechten Beschaffenheit der Wege, die in manchen Gegenden wirklich schaudererregend sind. Deßhalb ist auch die gebildete Klasse, welche ihre Verhältnisse in diese Gegenden führt, gezwungen, sich solcher zweirädrigen Cabriolets zu bedienen, weil ein vierrädriger Wagen nicht glücklich durchkommen könnte. Die gewöhnliche Bauart dieser Cabriolets ist aber ohne Federn, (wahrscheinlich weil durch die zu starke Bewegung die Federn bald ruinirt werden) sie haben hohe Räder, sind theils mit Leder gedeckt und so breit, daß 3 Personen neben einander sitzen können. Man nennt sie nach französischem Ausdrucke Todtschläger. Ich hatte das Glück, 3 Tage lang in einem solchen Todtschläger die Champagne zu bereisen, und ich dankte

§. 17. Zunächst dem Ankaufe von Trauben und vergohrnem Weine, giebt es für die Handlungshäuser auch noch einen **Ankauf in Bouteillen**, der zu manchen Zeiten sehr erwünscht und vortheilhaft ist, wenn gerade Bestellungen von einer solchen Sorte eingehen, womit man nicht vollkommen auf dem Lager versehen ist, oder wo sonst ein Fall oder Unfall einen solchen Handkauf nöthig macht. Deßhalb ist zu gewisser Zeit solche Gelegenheit dem Kaufmanne sehr erwünscht, indem er dadurch leicht einen billigen Einkauf

meinem Schöpfer nach vollbrachter Tour, daß meine Glieder noch zusammenhängend waren nach solchen Bewegungen, Stößen und Erschütterungen, die ich zu ertragen hatte. Gerade in einer Gegend, wo so vieler Wein hin und her transportirt wird, sollte man denken, daß zu diesem Behufe die Wege hergestellt seyen, allein dem ist nicht so. Weder in den Dörfern selbst, noch auf den Communicationswegen derselben waltet hierin eine obrigkeitliche Fürsorge; auch tritt hierin noch der Umstand hinzu, daß gerade zur Herbst- und Frühlingszeit, wo die Wege weich sind, die schweren Weintransporte abgehen, wodurch die Wege schrecklich verdorben werden. Wohl hat man in Frankreich ein sehr gutes Wegbausystem, und die französischen Landstraßen sind meist in einem gut gehaltenen Zustande, allein dieß betrifft bloß die Handelsstraßen, welche die Regierung unter ihre Aufsicht genommen hat, um Communal- und Vicinalstraßen bekümmert sie sich nichts. Nun wissen wir, daß der Franzose vermöge seinem angeerbten Freiheitssinne keine Frohnden thut, und eben so wenig geneigt ist, solche zu bezahlen, daß er überhaupt nicht gerne Feldarbeiten verrichtet, was man daran erkennt, daß ein großer Theil der Weinbergsarbeiten durch die Weiber versehen wird, die auch größtentheils den Beruf haben, das Feld zu pflügen, und so manche grobe Arbeiten zu thun, während der Mann, der sich mehr dem Handel hingiebt, es vorziehet, einen Theil des Tages auf dem Kaffeehause zuzubringen, das selbst in dem geringsten Dorfe nicht fehlen darf. Unter solchen Umständen ist also nicht zu wundern, wenn Niemand an Verbesserung der kleinern Wege Hand anlegt. Mich hat sogar Jemand dorten versichert, oder vielmehr es mir im Vertrauen gesagt, daß von Vielen die Absicht ausginge, die Wege nicht zu verbessern, damit sie nicht in ihrem Erwerbe, nämlich der Weinausfuhr, beeinträchtigt würden, indem bei bessern Wegen die leichtern Fuhrwerke von außen benutzt würden, die Weine abzuholen, anstatt, daß sie ausschließlich dieselben mit ihren schweren Fuhrwerken selbst abzuführen hätten. Doch diese Präsumtion wollen wir dahin gestellt seyn lassen.

(die Bouteille zu 20 — 30 bis 40 Sous) machen kann, wo er der Vorbereitungsarbeiten und des Verlustes durch Zerplatzen überhoben ist, indem dieß alles auf Kosten des Eigenthümers vorüber ging; denn solche Einkäufe geschehen gewöhnlich erst im Herbste, wo die stürmische Gährung in den Bouteillen schon vorüber ist, und wo die Versendungen bei den Kaufleuten erst ihren Anfang nehmen. (Im Sommer nämlich werden keine Versendungen von Wein gemacht.)

Die Sache verhält sich nämlich so: Manche Weinbergseigenthümer, besonders die von der vermöglicheren Klasse, haben ihre Trauben nicht verkauft oder wollten sie nicht verkaufen, sondern dieselben selbst pressen und als Wein verkaufen. Nun treten oft Conjuncturen, Verhältnisse und Hoffnungen ein, welche den Verkauf des Weines zur rechten Zeit nicht zulassen, wie solches oft bei Handelsverhältnissen gehet, wo Käufer und Verkäufer sich nicht nachgeben wollen, und am Ende dem Verkäufer die Waare liegen bleibt, der gewöhnlich den höchsten Preis zu erhalten sucht, mit der Hoffnung im Hintergrunde, daß er im äußersten Falle seinen Wein selbst auf Bouteillen ziehe. Dieser Fall tritt natürlich öfter ein, und wenn die Zeit da ist, daß der Wein in Behandlung genommen werden muß, so bleibt dem Besitzer nichts anders übrig, als denselben selbst auf Bouteillen zu ziehen, indem er später dazu nicht mehr tauglich ist.

Dieser giebt ihm also **nolens volens** die nöthige Behandlung, womit man in der Champagne allgemein umzugehen verstehet, und ziehet ihn auf Bouteillen, wo er dann mehrere Jahre liegen kann, bis er zur Fabrikation vorgenommen wird. Dies ist also das besprochene Kaufmannsgut, das zwar moussirend, aber noch kein Champagner ist, wozu ihn erst der Fabrikant oder Kaufmann bereitet. Wie gesagt, manche thun dies gezwungenermaaßen, manche thun dies jedes Jahr, indem sie ihren Vortheil dabei suchen. Ne[illegible] diesen giebt es aber auch noch eigene Händler mit dieser Bouteillenw[illegible] die wie ich in Avize selbst ein Lager 100,000 von Bouteillen be[illegible]

sahe. Diese bilden die Zwischenhändler für die Fabrikanten, indem sie das Bedürfniß derselben kennend die Trauben und Weine seiner Zeit einkaufen, die gehörige Mischung von Lagen und von weißen und schwarzen Trauben zusammenbringen, und so dem Kaufmanne eine Waare präpariren, womit er schnell oder wenigstens in kurzer Zeit seine Bedürfnisse befriedigen kann.

§. 18. Manche Wirthe, die eine etwas starke Zusprache haben, ziehen auch ihren Champagner selbst, und zwar gewöhnlich aus eigenen Weinbergen, den sie dann zu 3 Francs verkaufen; dieser ist jedoch selten von guter Auswahl und stehet gewöhnlich dem von gleichen Preisen aus bedeutenden Häusern nach, denn es ist hier wie überall, das Beste wird immer ins Ausland geschickt, und das Geringere genießt man selbst; deßhalb kommt gar oft der Fall vor, daß derjenige, der an der Quelle selbst das Beste zu nippen hofft, daß solcher in seinen Hoffnungen getäuscht wird, und gar oft mit ganz anderen Begriffen von dannen gehet, als er angekommen ist, wofür man viele Beispiele anführen könnte.

§. 19. Nachdem ich meiner Beschreibung der Champagne einige Notizen über klimatische und merkantilische Verhältnisse vorangeschickt habe, so will ich jetzt sämmtliche Weinbau- und Weinbereitungsverhältnisse in einer gewissen Folgenreihe darzustellen suchen, und mich bei letzteren, nämlich der Weinbereitung, besonders verweilen.

§. 20. Um aber ein richtiges Bild der Weinbauverhältnisse geben zu können, so werde ich die ganze Champagne in einer Längen-Ausdehnung von 10 bis 12 Stunden schildern, soweit es auf mein Unternehmen Bezug hat. Zu dem Zwecke hatte ich mir bei meiner Anwesenheit daselbst 3 Punkte gewählt, zwei äußere und einen Mittelpunkt, nämlich Vercy, Ay und Avize, woselbst ich eine speziellen Aufnahmen machte, und die mir als Anhaltpunkte das Ganze dienen sollten.

§. 21. Dem zu Folge will ich den Gegenstand in einer ge-

wissen Folgenreihe vortragen, wodurch ich die meiste Faßlichkeit zu erreichen hoffe, nämlich in einer Schilderung

a. Allgemeiner topographischer Verhältnisse.

b. Des Bodens.

c. Der Pflanzung der Reben in ihrem ganzen Umfange.

d. Der Weinbereitung mit allen ihren Beziehungen.

§. 22. Das Gebiet der Champagne, soweit es unser Interesse, den Weinbau, betrifft, erstreckt sich von Reims bis Vertus in einer Längenausdehnung von etwa 12 bis 15 Stunden, je nachdem man die Krümmungen mit einrechnet. Die Linie dieses Weingebietes ziehet gerade von Norden nach Süden, folglich sind die Hauptrichtungen der Weinlagen meist östlich. Da aber die Weinorte von Reims bis Epernay, dem eigentlichen Mittelpunkte der Champagne, die hier gerade von der Marne durchschnitten wird, in einem wahren Halbzirkel liegen, so gestalten sich die Expositionen so, daß die zunächst an Reims fast ganz nördlich sind, die weiter von diesem Punkte entfernten, wie Verzenay, Verzy, St. Basle, Villers Marmery, Bouzy rc. sind meist östlich, wogegen Mareuil, Ay, Dizy und Hautvillers, welche sämmtlich in der Nähe von Epernay liegen, rein südlich exponirt sind.

Dieser ganze Halbzirkel, den man mit dem Namen die cote*) bezeichnet, ist eigentlich der Fuß eines waldigen Gebirges, das zwischen Reims und Epernay liegt, und dessen Ausflächungen mit Reben bepflanzt sind. Von diesem Halbzirkel auf der nördlichen Seite dehnt sich eine ungeheure Fläche aus, die auch theilweise etwas hügelig ist, und die größtentheils dem Fruchtbaue gewiedmet ist, da sie weder Wald noch Wiesen und Wasser hat, und sich keines sonderlich fruchtbaren Bodens erfreut, weßhalb man diesen Distrikt auch die champagne pouilleuse (zu teutsch, die lausige Champagne)

*) Ein in Frankreich ziemlich verbreiteter Ausdruck für Weinlagen, die sich an einer Berg= oder Hügelreihe hinziehen.

nennt. Indessen mag diese unbewaldete Fläche immerhin dazu beitragen, daß gerade auf dieser Seite, wie Sillery, Verzy, Verzenay, St. Basle rc. die besten Weine wachsen, wenn wir nicht die Vorzüge allein den Bodenverhältnissen zuschreiben wollen.

§. 23. Verlassen wir die östlichen Gegenden des Halbzirkels, wo die Weinlagen im Allgemeinen ziemlich flach liegen, und nicht stark ansteigend sind, und wenden wir uns auf die südliche Seite desselben, nach Mareuil, Ay, Dizy und Hautvillers, welche in dem herrlichen Thale der Marne liegen, so treffen wir auf ein anderes und anscheinend günstigeres Verhältniß in Hinsicht auf die Weinlagen, indem dieselben mehr ansteigend als die östlichen sind. Besteigt man die Höhen von Ay, von wo aus man die ungeheuren Weinlagen des Marnethales, und die Ausdehnungen derselben auf beiden Seiten übersehen kann, zwischen welchen das freundliche Epernay sich gebettet hat, so genießt man einen erhebenden Anblick, und eine reiche Phantasie findet hier Stoff zu den schönsten Lebensbildern.

§. 24. In der That ist Epernay, das so ganz im Herzen der Champagne und an einem schönen Flusse liegt, der jede Handelsoperation unterstützt, von der Natur gleichsam dazu erschaffen, die Königin ihres Landes zu seyn. Sie ist gleichsam die Sonne, um welche sich alle um sie herumliegende Weinorte wie Planeten drehen.

Zwar hat Reims, diese stolze große Königsstadt *), das kleinere Epernay in commerzieller Hinsicht weit überflügelt, allein was hier die Natur gab, das kann die Kunst nicht verdrängen. Epernay liegt gerade mitten in der Champagne, während Reims am Endpunkte derselben liegt, und zwar noch eine starke Stunde von der letzten Grenze der Weinberge.

§. 25. Ich habe nun die eine Hälfte der Champagne, die durch die Marne in zwei Theile getheilt wird, geschildert, es war

---

*) Reims hat eine Population von 35,000 Seelen, während Epernay kaum 6,000 Seelen zählt.

dieß die rechte Seite, wir wollen nun zur linken übergehen, die zwar von beträchtlicherem Umfange ist, deren Lagen und Oertlichkeitsverhältnisse aber nicht von solcher Bedeutung und solcher Beschaffenheit sind, daß sie mit den Produkten der rechten Seite in die Schranken treten könnte; allein sie hat auch darin wieder ihre besondere Bedeutsamkeit, daß sie die Weine aus den weißen Trauben liefert, welche dem aus schwarzen Trauben zur Erhöhung des moussée beigegeben werden, worauf wir später zurückkommen werden.

§. 26. Diese linke Seite, die zwar auch in ihrem Rücken, gegen Westen, ziemlich bewaldete Berge hat, bildet aber weder eine solche cote, noch einen Halbzirkel, wie die rechte Seite, sondern die Weinlagen beschreiben nur eine etwas gekrümmte, dabei aber verworrene Linie von Epernay bis Vertus, die aber ebenfalls eine große hügelige Fläche zu ihren Vorgrunde hat, wie die andere Seite; allein das ganze Terrain von Pierry an, das sich über Montelon, Cuy, Crammant, Avize, Oger und le Menil bis Vertus erstreckt, ist eine regellose Anhäufung von Kreidehügeln und Kreidebergen, die sich meistens gegen Osten ausflächen, und weniger günstige Expositionen darbieten.

§. 27. Um das hier gegebene oberflächliche Bild, diese Skizze etwas näher auszumalen, damit es noch kenntlicher werde, muß ich einige Spezialien anführen, welche die nöthigen Licht- und Schattenseiten hervorheben.

§. 28. Wenn man St. Dizier, das am Eingange des Department der Marne liegt, erreicht hat, in dessen Nähe auf rein horizontaler Ebene stundenlanger Weinbau ist, so hat man eine ganz flache Gegend, die auch nicht die mindeste Erhöhung zeigt, ein Baufeld in einer Längen-Ausdehnung von etwa 12 Stunden zu durchwandern, bis man nach Vitry sur marne kommt, das man in geologischer Hinsicht mit Recht den Schlüssel zur Champagne nennen darf.

Hier, bei Annäherung an diese Stadt, in welcher schon einige Handlungshäuser für moussirende Weine sind, eröffnet sich ein eigen-

thümlicher Anblick, indem sich hinter der Stadt eine Reihe Kreidehügel in einem Halbzirkel erheben, die in der Ferne wie aufgehäufte Schneemassen erscheinen, und diesen so täuschend ähnlich sind, daß derjenige, welcher noch nie solche Kreideberge sahe, seine ganze Fassung zusammen nehmen muß, um sich überzeugt zu halten, daß es nicht das ist, für was er es im ersten Anblicke hielt. Hier schon zeigt sich am Fuße dieser Hügel etwas Weinbau, allein er ist von so weniger Bedeutung, daß die hiesigen Weinhandlungen ihre Weine nicht daher beziehen können.

§. 29. Hinter Vitry erhebt sich sogleich die Straße über diese Kreidehügel, und wenn man dieselbe überschritten hat, so befindet man sich auf einer Hochebene bis nach Chalons, die lediglich dem Feldbaue angehört.

§. 30. Chalons, das an den Ufern der Marne liegt, und 13,000 Seelen zählt, ist noch mehrere Stunden von dem eigentlichen Weingebiete entfernt; dessen ungeachtet ist diese Stadt, die beträchtlichen Umfang und bedeutenden Handel hat, einer der wichtigsten Punkte für den Weinhandel, und es sind sehr bedeutende Weinhandlungshäuser hier etablirt, die zum mindesten halb so viel Versendungen in Weinen zu machen haben, als das große Reims. Der Grund, warum hier, entfernt vom eigentlichen Weingebiete, so bedeutende Weingeschäfte getrieben werden, liegt in der Oertlichkeit selbst, indem man hier mit besonderem Vortheile unfern dem Ufer der Marne Keller anlegen kann, die zu ebener Erde in den Berg gehen, sehr trocken sind, und überhaupt alle Bedingnisse guter Kellerräume in sich vereinigen. Chalons liegt 6 Stunden von Epernay und 8 Stunden von Reims. Wenden wir uns zuerst nach Reims, als dem Endpunkte des Weingebietes für moussirende Weine.

§. 31. Reims, diese stolze Königsstadt von 40,000 Seelen, mag wohl die meisten Geschäfte im Weinhandel machen. Sie liegt so ziemlich eben, und ist mit herrlichen Anlagen, mit großen Alleen

und Schattenpartthien, überhaupt mit Spaziergängen so ausgestattet, wie man wenige Städte in Frankreich antrifft *). In ihrer Mitte

---

*) Jede Stadt und jedes Städtchen, selbst größere Dörfer sind mit Promenaden und Schattenparthien versehen, die wir Teutsche entbehren, und worin wir den Franzosen weit nachstehen, es wird darauf vieles verwendet, und große Strecken Landes werden zu solchen Promenaden gebraucht. Indessen darf man uns Teutschen darüber weniger Vorwurf machen, da solche Promenaden für die Franzosen zu ihren Lebensbedürfnissen gehören, wir Teutschen würden sie nicht so benutzen, da unser Klima so beschaffen ist, daß meistens die Abende kühl sind, was in den südlicheren Ländern nicht so ist, ferner ist die Lebensart der Franzosen sehr von der unsrigen verschieden, nach welcher ihnen solche Spaziergänge ein Bedürfniß sind. Die Franzosen essen erst um 4 — 5 Uhr zu Mittag. Nach dem Essen wird dann ein Spaziergang gemacht, und um diese Zeit von 6 — 7 bis 9 Uhr erscheint die ganze beau monde auf den Spaziergängen, die dann sehr belebt sind. Nach solchen Spaziergängen gehet man in Städten ins Theater, oder der Mann gehet aufs Kaffeehaus. Erst um 11 bis 12 Uhr verläßt man das Theater, und nach diesem wird von vielen noch zu Nacht gegessen, so daß man erst gegen 1 Uhr zu Bette geht. Eben so verhält es sich mit dem Besuche des Kaffeehauses, das man eben so spät verläßt, indem man in Frankreich keine Polizeistunde, wie in Teutschland, kennt. Jeder ist Herr seiner Zeit, der Franzose würde seine persönliche Freiheit sehr angetastet fühlen, wenn Jemand käme und ihn nach Hause gehen hieße, dazu ist er zu stolz. Bei solcher Lebensart sind also solche Spaziergänge Bedürfnisse für das Volk. Sie sind der Sammelplatz bei öffentlichen Belustigungen, in ihnen werden die Kirchweihen, die Jahrmärkte und alle dergleichen Volksversammlungen gehalten. In Frankreich nämlich ist es nicht Sitte, wie bei uns, daß man bei Kirchweihen in den Wirthshäusern tanzt, alle Tänze werden im Freien, entweder auf Wiesen oder in den Promenaden, gehalten, wo gewöhnlich die Einrichtung so getroffen ist, daß eine Musik für zwei Parthien spielt, indem sie sich in der Mitte derselben befindet. Ich selbst wohnte zwei solcher Kirchweihen in der Champagne bei, wo ich mich an der Eigenthümlichkeit derselben sehr erfreute. Die eine war in einem Dorfe, 1½ Stunde von Chalons, wo sich alles, was von Chalons dahin kam, auf eine Wiese nahe am Dorfe begab. Hier saß die Musik auf einer Estrade, und zu beiden Seiten bildeten sich Massen von Tänzern und Tänzerinnen, die meistens die Franzaise oder Contre tanzten. Der anderen Kirchweihe wohnte ich in Ay bei, das ein bedeutendes und wohlhabendes Städtchen ist. Diese Kirchweihe ist sehr in der Umgegend berühmt.

stehet die Cathedrale, worin die Könige von Frankreich gekrönt wurden. Dieses majestätische Prachtgebäude in gothischem Style wird in Frankreich nicht wohl seines Gleichen haben; die notre Dame in Paris, die im nämlichen Style gebauet ist, stehet ihr wenigstens weit nach.

§ 32. In der Nähe von Reims sind keine Weinberge, erst anderthalb Stunden davon beginnt das Weingebiet, wo viele gemeine aber auch sehr edle Weine wachsen. Es befindet sich nämlich zwischen Epernay und Reims ein großes Waldgebiet auf mittleren Höhen, das sich in einem großen Halbkreise ausflächt, und dessen Ausflächungen mit Reben bepflanzt sind. Der untere nördliche Theil von Reims bis Fimes, etwa 5 Stunden, ist meist mit Reben bepflanzt, die aber nur zu rothem Weine benutzt werden. Erst in dem Halbkreise oberhalb Reims bis Epernay beginnen die guten und vorzüglichen Lagen, welche den besten Champagner liefern.

§. 33. Das erste ist Sillery, ein Dorf das an der Straße von Reims nach Chalons liegt. Hinter diesem erheben sich die Weinberge auf einer Anhöhe, die etwa 10 Grad Abdachung hat, und deren Exposition nord-nordöstlich ist. Hier sind auf einem kleinen Distrikte von etwa 20 Morgen die sogenannte **bruyères de mailly** (eine Stelle die ehemals Heideland war) welche den berühm-

---

Hier belustigte sich ebenfalls alles in den Anlagen außerhalb der Stadt. Zugleich war auch Jahrmarkt, und Abends war alles durch Lampen beleuchtet. Hier genoß ich ein eigenes Schauspiel, das ich in Frankreich nicht erwartet hätte: nämlich eine grelle Absonderung der Stände. Es wurde nämlich des Nachts in einer der Alleen getanzt. Zu diesem Behufe war der Raum durch Stricke in 4 Theile getheilt. Die Musik saß hoch oben in den Bäumen, grade in der Mitte, so daß jede Abtheilung sie hören konnte. In der ersten Abtheilung befanden sich blos Adelige, in der zweiten der Kaufmanns- und Beamtenstand, in der dritten der gewöhnliche Bürger- und Gewerbestand, in der vierten die Dienstboten und gemeine Leute. Alle bewegten sich nach einem Takte und mit gleichen Schritten, aber kein Stand vermischte sich mit dem anderen. So ging alles ganz in Ordnung, und keines Fröhlichkeit wurde durch irgend etwas getrübt.

ten Sillery liefern. Diese Besitzung gehörte ehemals der Marschallin von Estrées, welche Eigenthümerin eines schönen Landgutes war, das gerade hinter dem Dorfe Sillery an der Straße ins Gebirg liegt. Unter dieser Besitzerin, die noch mehrere vorzügliche Weingüter in den benachbarten Weinorten Verzy und Verzenay besaß, wurde der Wein mit besonderer Aufmerksamkeit behandelt, so daß er sich bald als der beste in der ganzen Cote zeigte, und bedeutenden Ruf gewann, der sich bis auf heutige Zeit erhielt. Nach deren Ableben wurden die Besitzungen alle getheilt verkauft, so daß jetzt dieselben an verschiedene Privatbesitzer vertheilt sind, die ihren Weinen den Namen Sillery belassen. Das Landgut mit einem hübschen Schlößchen acquirirte später die Frau von Stael, und jetzt wird es vom Herrn Ruinard de Brimont bewohnt.

§. 34. Eine halbe Stunde von diesem Schlößchen liegt das Gut Romont, zu welchem nun ein großer Theil genannter Bruyeres und noch einige der früheren Besitzungen gehören, die den besten Sillery liefern. Dieses Gut besitzt jetzt Herr Moet, eines der größten Handlungshäuser in Epernay, dessen vortreffliche Keller sich vor manchen andern auszeichnen.

§. 35. Von Sillery erreicht man in etwa drei Viertelstunden die berühmten Weinorte Mailly und Verzenay, welche auf der Höhe liegen, und zu ihren Füßen die herrlichsten Weinlagen, von fast einer halben Stunde Ausdehnung gegen die Ebne hin haben. Diese Weinlagen, die sich in derselben Art gegen das nahe gelegene Verzy und St. Basle ausdehnen, bilden gewöhnlich ganz flache Mulden von nur 6 bis 10 Grad Abdachung durchschnittlich, die sich gegen Osten ausmünden, und mit der einen Seite der Mulde vortreffliche südliche Expositionen bilden, die wie bei uns mit verschiedenen Namen, z. B. Coutures, Minets und dergleichen belegt sind, welche wörtlich hier anzuführen ich für überflüssig halte.

In allen diesen bessern Weinorten werden in der Regel von den Handlungshäusern die Trauben am Stocke gekauft, welche dann

durch sorgfältige Auslese und Behandlung des Mostes ihre besten Weine, namentlich die Sillery, hier gewinnen. Bemerkenswerth ist, daß die besseren Lagen, wo die schwarzen Trauben wachsen, unterhalb den Orten, namentlich am Fuße der Höhen sind; diejenigen Höhen, die zunächst an die Waldkuppen stoßen, erzeugen nur geringe Weine, und sind auch gar vielfach mit nur weißen Trauben — mit dem weißen Burgunder — bepflanzt, der bekanntlich viel Wein aber von geringerer Qualität liefert.

§. 36. Von Verzy gelangt man, indem hier der Weinbau durch Feldbau etwas unterbrochen wird, nach etwa anderthalb Stunden nach Bouzy, einem Weinorte, der mitunter die vorzüglichsten rothen Weine in der Champagne liefert. Von hier werden ebenfalls viele Trauben zur Champagnerbereitung benutzt. Der Wein ist sehr beliebt und wächst auf einem sehr stark roth gefärbten Kreideboden, der sehr viele Feuersteine enthält. Hinter Bouzy verliert sich der Weinbau der Cote von Reims, bis man nach 2 Stunden sich der Marne nähert, wo derselbe bei Mareuil in seinem vollen Glanze hervortritt.

§. 37. Wenn man die herrlichen Weinlagen von Mareuil, Ay, Dizy bis Hautvillers durchwandert, und dieselbe von verschiedenen Höhepunkten betrachtet, so glaubt man, ein ununterbrochener Teppich von grünem Damast seye um den Fuß des Hochwaldes gelegt, der hinter diesen Orten gegen Reims hin liegt. Hinter Hautvillers, das sehr hoch gegenüber von Epernay liegt, tritt das Hochgebirge gegen die Marne vor, und verbindet sich mit dem nämlichen, das hinter Epernay und Pierry eine fortlaufende Kette bildet. Das Ganze bildet ein großes weites Kesselthal, in welchem Epernay als der Glanzpunkt erscheint. Dieses wunderliebliche Thal, aus welchem Reichthum und Fülle hervorleuchtet, wird von der Marne wie eine silberne Ader durchzogen, die sich dicht an Epernay anlegt, um dort ihre Schätze abzugeben oder aufzunehmen, und dieselben in das Herz von Frankreich zu führen. Unter diesen vortreff-

lichen Weinlagen, die von Mareuil bis Hautvillers in einer Cote hinziehen, zeichnet sich besonders der Berg von Ay durch Lage, Form, Abdachung und Exposition besonders aus, er ist das Schönste einer Weinlage, was man nur sehen kann. Wie schon gesagt, Ay ist ein bedeutendes Städtchen, von großer Ausdehnung, das in seiner Umgebung mit vielen schönen Gärten geschmückt ist, aus welchen man den Wohlstand seiner Bewohner erkennt. Ay ist eigentlich die freundlichst liebliche Stelle in der ganzen Champagne. Dicht hinter dem Städtchen erhebt sich in derselben Breite, wie das Stadtgebiet mit seinen Gärten, ein Berg auf etwa 200 Fuß Höhe und 20 Grad Abdachung und süd-südwestlicher Exposition, von wo aus man die Stadt mit ihrer Umgebung bis in ihre Einzeltheile beherrscht, und die herrlichste Aussicht auf das ganze Marnethal genießt.

Diese Exposition dehnt sich in ununterbrochener Reihe über Disy bis nach dem 2 Stunden entfernten Hautvillers aus, nur daß dahin die Lagen nicht mehr so ausgezeichnet schön sind, auch kann man sich leicht denken, daß die gerade auf die Stadt stoßenden Weinberge meist in den Händen sehr Vermöglicher *) sind und deßhalb in gutem Stande erhalten werden. Hier werden meist schwarze Trauben gepflanzt, die theuer verkauft werden; die noch vorhandenen weiße Trauben, die man früher absichtlich unter die schwarzen pflanzte, werden nun allmählich vertilgt.

§. 38. Da Hautvillers sehr hoch liegt, so haben manche der

---

*) In Ay wohnte ich einem Kirmeßschmause bei einem Kaufmanne an, woran Herren und Damen Theil nahmen; und wo ich bei wohlbesetzter Tafel mehrere mir fremde Speisen antraf, die mir mehr oder weniger behagten, unter andern wurden von den Gästen rohe Artischocken, die man in Pfeffer und Salz tauchte, gegessen, was mir aber nicht zusagen wollte. Am Auffallendsten war mir aber dieß, daß die Herren alle die Hüte auf dem Kopfe hatten. Ich hielt dieß im ersten Augenblicke für sehr unschicklich, allein mein Auge gewöhnte sich später bald daran, indem dieß an vielen Wirthstafeln der Fall ist.

unterhalb dem Städtchen liegenden Weinberge eine starke Abdachung, die an der cote de Leris bis auf 26 Grad ohne Terassen ansteigt. Das Städtchen scheint in der Ferne auf einem Rebenhügel zu ruhen. Seine besten Lagen heißen les Quartiers und Hataut.

§. 39. Eine Stunde unterhalb Hautvillers liegt Epernay, ganz dicht an der Marne. Obgleich diese Stadt vermöge weniger günstiger Lagen wenig Weinbau hat, und ihre Hauptweinlagen sich gegen das anderthalb Stunden entfernte Dorf Pierry hinzieht, so macht sie doch zunächst Reims die bedeutendsten Weingeschäfte in der Champagne. Da sie bei Weitem nicht so groß wie Reims ist, so concentriren sich die meisten Interessen der Einwohner auf dieses Geschäft, so daß man sie als eine wahre Weinstadt zu betrachten hat, wo die meisten Beschäftigungen sich um diesen Erwerbszweig drehen, und von wo aus so manches Licht bis in ferne Lande leuchtet.

§. 40. So wie die Weinlagen an der Marne ihre Exposition südwestlich haben, so ziehen sich die Weinlagen von Epernay und Pierry in einen andern Winkel hin, so daß deren Expositionen südöstlich sind. Die Umgegend von Pierry hat sehr vielen Weinbau. Hier fand ich eine üppigere Vegetation, als in den übrigen Theilen der Champagne, die Trauben waren viel größer und auch schwärzer als anderswo, so daß ich fast in Versuchung gerieth, sie für eine andere Sorte zu halten, was aber nicht der Fall war. Ein abermaliger Beweis der Veränderlichkeit der Burgundertraube. Zwischen hier und Epernay trifft man besonders häufig den Meunier oder die Müllerrebe an, die man von Weitem schon erkennt, indem die Oberfläche der dunkelgrünen Blätter mit einem weißen Filz bekleidet ist, so daß man glaubt, es seye Mehl darauf gestreuet.

Das Gelände ist hier besonders steinig, was auch schon der Name des Ortes Pierry (von pierre Stein) andeutet. Die Steine sind meistens röthliche Feuersteine, die als zerfressene Nieren unter der Erdoberfläche zerstreut liegen, und zwar in einem licht braunröthlichen Thonboden.

§. 41. Wenn man von Pierry, das schon etwas im Gebirge liegt, einen ziemlichen Kreideberg überstiegen hat, so gelangt man bei Cramant und Avize in eine neue Cote oder Hügelreihe, welche östliche Exposition hat, und wo sehr viel Wein gebauet wird. Diese Cote erstreckt sich von Cramant über Avize, Oger und le Mesnil bis nach Vertus, wo der Weinbau sein Ende erreicht. Vor dieser Cote ist ebenfalls eine große Ebene, die jedoch mit mehreren Kreidehügeln unterbrochen ist. Die Weinberge in dieser Cote liegen ziemlich flach, oft nur bis zu 3 Grad, und die stärkste Abdachung übertrifft selten 15 Grade, so daß das Terrain mehr wellenförmig als hügelig genannt zu werden verdient. Hier werden meist weiße Trauben gepflanzt, indem die schwarzen nicht so gut gedeihen sollen.

§. 42. In Avize sind auch mehrere Weinhandlungen, und ebenfalls solche, welche die Weine auf Bouteillen in ihrer gehörigen Vorbereitung an die Weinhandlungen abgeben. Ich besuchte ein solches Haus, wo ich über 100,000 Bouteillen im Keller auf dem Lager sahe, die alle an die Fabrikanten verkauft werden, von welchen sie erst die nöthige Zubereitung erhalten.

§. 43. Avize hat 7 bis 800 Morgen Weinberge, unter diesen eine südliche Lage von 14 Grad, die man goutte d'or (Goldtropfen) nennt. Dieß ist eine sehr beliebte Benennung in Frankreich für gute Lagen, die man nicht sowohl in verschiedenen Orten der Champagne, wie auch in andern Gegenden Frankreichs, besonders aber in Burgund mehrfach antrifft.

§. 44. Hiermit will ich die topographischen Bezeichnungen schließen und zur Schilderung der Bodenverhältnisse übergehen.

---

§. 45. Der Boden der Champagne besteht fast durchgehends aus Kalk, Kiesel und Thon, welche in tausendfachen Nuancen abwechseln. Da wo der Kalk wenige Beimengung von Kiesel und Thon hat, ist der Boden höchst mager und unfruchtbar, was man an der kümmerlichen Vegetation erkennt. Da wo aber vieler Kiesel

ist, da findet man größere Fruchtbarkeit, wie zu Pierry, wo der weiße Kiesel vorkommt.

§. 46. Die Decke des Bodens, oder der Baugrund, bestehet größtentheils aus einer grauen, öfter auch röthlichen Erde, die in ihrer Mischung den zum Wachsthume der Pflanzen nöthigen Thon enthält. Das Unterlager dieses Baugrundes, ist fast immer kohlensaurer Kalk oder Kreide, welche gegen die Oberfläche der Erde ziemlich verwittert, und in kleineren und größeren Stücken vorkommt, je nachdem man mehr oder weniger tief eindringt. Jedoch findet man auch in ziemlicher Tiefe noch immer eine starke Zerklüftung der Masse, gerade wie bei einem vulcanischen Gebilde, das mit der Annäherung gegen die Erdfläche immer mehr zerklüftet vorkommt. Da man nirgends, selbst bei einer senkrechten Wand von 50 und mehreren Fuß eine horizontale Lagerung erkennen kann, sondern alles in verworrenen zerklüfteten Massen und Blöcken aufgelagert ist, so erkennt man leicht bei einem prüfenden Blicke, daß diese Kreideberge kein rein neptunisches Gebilde sind, sondern daß hier Feuer und Wasser zugleich bei ihrer Bildung einwirkten, wozu noch die Menge quarzhaltiger Massen, die man an manchen Orten sehr häufig als Nieren in dieser Kalkmasse antrifft, den Beleg geben. Diese quarzhaltigen Massen finden sich in der Größe von einem Quentchen bis zu zentnerschweren, zwischen der Kreide und von dieser umgeben, als unregelmäßige, zerstückte und zerfressene Körper von meist grauer Farbe, die aber auch oft vom milchweißen bis fast zum zinnoberrothen übergehen, besonders da, wo der Boden röthlich und eisenhaltig ist. Der Mineraloge bezeichnet diese Quarze als Hornstein und Calcedon, der, wenn er durchscheinend wird, in Feuerstein übergehet, und als solcher benennt wird. Beobachtet man mit forschendem Blicke diese Quarzgebilde, besonders wie sie in den Kreidegebilden mehr oder weniger häufig umher zerstreuet sind, und betrachtet man ihre Formen, und ihre innere Beschaffenheit, so kann man keine andere Ueberzeugung gewinnen, als daß dieß wirkliche Feuergebilde seyn müssen. Es giebt indessen auch ganze Berge, wo die Kreide fast ganz frei von

Quarz ist, und sie ziemlich rein vorkommt, wie wir uns an der zu uns gebrachten überzeugen können, dort ist aber auch gewöhnlich eine sehr magere Vegetation, die von Ferne schon ihr Unterlager kund giebt.

Höchst anziehend ist für einen Fremden das Bild, wenn er nach Vitry kommt, welches gleichsam der natürliche Eingang oder das Thor in die Champagne bildet. Wenn man, wie schon gesagt, von St. Dizier bis Vitry die ungeheuren und fruchtbaren Ebenen passirt ist, so stößt man mit einemmale, dicht hinter Vitry, auf eine lange Kette von weißen Kreidebergen, die in der Ferne wie mit Schnee bedeckt erscheinen. Sie ziehen sich längs dem Flüßchen Saulx, das sich bei Vitry mit der Marne vereiniget, hin, und bilden gleichsam ein natürliches Bollwerk einer anderen höher gelegenen Gegend; denn man muß, um in diese zu gelangen, hinter Vitry einen ziemlichen Berg ansteigen und durch Kreidegebilde sich aufwärts tragen, bis man sich in der natürlichen Champagne befindet, wo man dann auf einem höher gelegenen Terrain und auf einem schwach wellenförmigen Boden dem Gebiete des Weinbaues zueilt, das aber fast noch eine ganze Tagereise von dem angegebenen Eintrittspunkte entfernt ist.

§. 47. Außer den genannten Bodenarten findet sich auch noch eine Erdart, die man cendrière (Aschenboden) nennt. Sie kommt meist auf den Höhen der Kreidehügel, namentlich an der Cote bei Verzy, besonders häufig bei Avize vor, und wird besonders als Düngungsmittel und als Bodenverbesserung benutzt. Sie wird in Stücken gebrochen, die bald an der Luft verwittern, und dann oft einen schönen orangegelben eisenhaltigen Sandstein als eine runde Niere zurücklassen. Sie scheint ein neueres neptunisches Gebilde, wahrscheinlich Gyps und eisenhaltiger Thon zu sein, da sie auf der Kreide aufgelagert ist, ihre Farbe ist dunkelaschgrau, wie zerriebener Dachschiefer, manchmal auch von einer Menge Eisenoxid rothgelb gefärbt. Im Ganzen hat sie viel Aehnlichkeit mit dem Liasschiefer, der bei Metzingen an der würtembergischen Alp vorkommt. (S. Bronners südteutschen Weinbau 5tes Heft §. 510.)

§. 48. Wie ich schon früher bemerkt, habe ich mir 3 Punkte gewählt, innerhalb welchen ich eine spezielle Aufnahme aller Gegenstände, die auf den Weinbau Bezug haben, machte, und wodurch ich ein ziemlich vollständiges Bild des Gesammtganzen erhalten habe, das ich nun in der Art wiedergeben werde, daß ich das ganze Verfahren, von der ersten Bearbeitung des Bodens an, bis zur Ertragsfähigkeit, und diese wieder bis zum Ertrage selbst beschreibe. Die Lese und die Weinbereitung werden dann die folgenden Abschnitte bilden.

Zubereitung des Bodens bei der ersten Anpflanzung.

§. 49. Vorerst muß ich bemerken, daß nach der Art, wie die Reben in der Champagne erzogen werden, selten der Fall eintritt, daß ein Weinberg verjüngt wird, indem sie durch die Erziehung selbst immer im jugendlichen Zustande erhalten werden, der so zu sagen sich ins Unendliche verziehet. Man siehet deßhalb auch die größten Weinlagen meistentheils geschlossen, d. h. man bemerkt darin keine Lücken, und die Weinberge und Weinfelder sehen in einiger Ferne einer grünen Matte gleich. Ueberhaupt ist diese Erziehung so nett und dem Auge so wohlthuend, daß man unwillkührlich von dem Wunsche ergriffen wird, sie mögte auch in Teutschland an den passenden Stellen, namentlich in flacheren Gegenden*) eingeführt werden, zumal da sie vor unsern teutschen Erziehungen den Vortheil hat, daß sie in jedem Lebensalter immer in gleicher Jugendfülle dastehet, da fast jedes Jahr eine neue Verjüngung durch das Einlegen in den Boden stattfindet.

§. 50. Wenn nämlich ein Stück Weinfeld ausgehauen wird, so sind besondere Umstände vorausgegangen, welche ein solches veranlaßt haben. Die Motive dazu können nur folgende seyn: entweder will

*) Besonders wären hierzu die Gegenden des Bodensees sehr geeignet.

der Eigenthümer einen verbesserten Rebesatz von bloß schwarzen Trauben anlegen, da die meisten alten Weinberge noch aus weißen und schwarzen gemischt sind, was man aber in neuerer Zeit zu entfernen sucht, oder es haben besondere Bodenverhältnisse, wie z. B. allzugroße Nässe, Frühlingsfröste u. dgl. stattgefunden, wodurch die Pflanzung mangelhaft geworden ist. Wie schon gesagt, das Alter ist die seltenste Veranlassung zu einer neuen Anpflanzung.

§. 51. Findet nun unter den gegebenen Umständen eine Erneuerung statt, so wird hier*) kein Klee oder sonstiges Futterkraut vorher angebauet, wie in Teutschland, sondern man wendet den Boden 18 bis 20 Zoll tief mit dem **hoyaux**, (das ist eine Haue, wie unsere Reuthaue, nur daß erstere etwas breiter ist, wie Fig. 1 zeigt), wobei die sich etwa vorfindenden Steine untergerottet werden. Man rottet wo möglich im Spätjahre, indem man dieses dem Frühjahre vorziehet. Dieß ist die Behandlung in Verzy und Umgegend. In Ay und Avize dagegen wird nicht gerottet, sondern der Boden nach tiefem Umhacken mit Wurzelreben sogleich bepflanzt.

In Ay, wo die Weinberge mitunter ziemlich stark ansteigen, sucht man durch Ausziehen der Stöcke, die durch das Vorlegen in dem Boden lang ausgestrecktes Holz haben, den Boden aufzulockern, was man bei feuchter Erde recht gut kann. Man pflanzt dann einen Sommer über Hafer oder Kartoffeln darin, und bepflanzt das künftige Jahr die Stelle wieder mit Wurzelreben.

Die Anpflanzung mit Reben.

§. 52. Das Bepflanzen eines Rebfeldes geschiehet in Verzy**) mit Blindreben, **boutures** genannt, wovon das 100 im Ankaufe

---

*) Ich muß hier bemerken, daß meine Angaben immer den Gesammttheil der Champagne betreffen, insofern ich nicht die Orte oder Gegend bemerke, wo es verschieden von der andern behandelt wird.

**) Um Weitläufigkeiten zu ersparen, werde ich in Zukunft immer nur die drei Orte nennen, welche als Repräsentanten für ihre Umgegend

18 Sous kostet, in Ay mit Wurzelreben aus der Rebschule, sogenannten Landstöcken, die pr. 100 mit 3 bis 4 Francs bezahlt werden, und in Avize mit Wurzelreben aus den Weinbergen, die man bei uns Hackstöcke oder Fechser, und in Frankreich provins nennt, und wovon das 100 6 bis 7 Francs kostet.

§. 53. Wenn in Verzy das Feld gerottet und zubereitet ist, so wird es in Quadrate von 3 Fuß abgetheilt, hierauf wird mit der Spate an jedem Bezeichnungspunkte ein 1 Fuß tiefes und 1 Fuß breites Loch ausgestochen, oder ein Graben quer über das Feld ausgehoben, dessen oben gegen den Berg stehende Wand aber schief abgestochen wird, damit sich die Reben schief einlegen, was zur künftigen Behandlung nothwendig ist. Wenn die Reben eingelegt werden, dann belegt man die schiefe Wand mit etwas Sand, worauf man die Blindreben legt. Diese Blindreben, die man auch boutons nennt, werden folgendermaßen behandelt. Wenn die Weinberge geschnitten werden, so wählt man solche Reben, in denen noch 2 bis 3 Augen zurück altes Holz ist, worauf die jüngere Rebe sitzt, man sammelt solche Reben, bindet sie in kleine Bündel, und legt sie in Keller, wo man sie theils mit Sand bedeckt, theils auch unbedeckt liegen läßt, was nichts schadet, wenn das Holz frühe genug abgenommen wurde, ehe noch viel Saft in den Reben eingetreten war. Sobald die Witterung es erlaubt, daß man im Boden arbeiten kann, so werden die Löcher oder Gruben ge-

---

zu betrachten sind. So dient Verzy für die ganze Cote von Sillery bis Bouzy, Ay für die Gegend von Mareuil bis Epernay, und Pierry, und Avize für den Bezirk von Crammant bis Vertus. In jedem dieser Bezirke findet ein etwas abweichender Charakter in der Behandlung statt, welches genau angegeben wird. Sollte in einem oder dem andern Orte eine etwas veränderte Manipulation angewendet werden, so sind dies unbedeutende Abweichungen, die man nicht alle bezeichnen kann. Es sind dieß Kleinigkeiten. Die Hauptsache ist, die Hauptcharaktere kennen zu lernen, um sich ein treues Bild der Champagner-Erziehung machen zu können.

macht, die Reben eingelegt und sogleich wieder mit derselben Erde zugeworfen. Man ziehet hier vor, die Reben erst beim Einlegen zuzuschneiden, damit sie unten einen frischen Schnitt bekommen, *was ich sehr passend finde, und was auch bei uns mit vielem Vortheile beobachtet werden könnte.* Durch dieses frische Schneiden bildet sich unten ein knorpeliger Ansatz, woraus die Fußwurzeln hervorkommen. Solcher frisch zugeschnittener Reben werden dann drei in Entfernung von 1 bis 1½ Fuß von einander gelegt, so daß die mittlere Rebe auf dem Bezeichnungspunkte, und die zwei andern auf beiden Seiten einen halben bis dreiviertel Fuß von derselben entfernt sind. Siehe Fig. 2. aaa. Es ist hier dasselbe Entfernungsverhältniß wie im Rheingaue, wo ebenfalls 3 Reben, wie dorten gepflanzt werden, nur mit dem Unterschiede, daß im Rheingaue die Reben in gerader Linie bergaufsteigend sitzen, während sie in der Champagne quer am Berge herüber eingelegt werden; auch wird die Sache nicht so genau nach der Schnur gepflanzt, und mit Bezeichnungspfählen besteckt, wie bei uns Teutschen, sondern es wird hier mehr nach dem Augenmaaße gearbeitet. Eine solche Geradlinigkeit wäre auch hier eine überflüssige Sache, weil die spätere Erziehung doch Alles aus der Richtung bringt.*)

§. 54. Bei dem Zerschneiden der Reben wird aber die ganze Länge des Holzes gelassen, das ohnehin nur anderthalb bis 2 Fuß lang ist, weil im Sommer die Reben so tief abgebrochen worden sind. Die Reben werden nun so auf die schiefe Wand gelegt, daß das alte Holz und noch 2 bis 3 Augen des jungen Holzes in den Boden kommen, die übrigen 3 bis 4 Augen bleiben außerhalb der Erde stehen, bis die Reben anfangen zu treiben, worauf sie bis auf ein

---

*) Wie es in Würtemberg der Fall ist, wo man mit größter Genauigkeit bei der ersten Anlage eine gerade Linie zu erhalten trachtet, während nach 6 — 8 Jahren kaum mehr eine Spur davon zu erkennen ist.

Auge abgeschnitten werden. Sollte aber das dem Boden zunächst stehende Auge nicht triebfähig sein, so wird das zweite angeschnitten d. h., die Rebe wird bis auf dieses zweite Auge abgeworfen, das dann seiner Entwickelung den Sommer über sich überlassen bleibt. Das treibende Auge bleibt also jedenfalls unbedeckt.

§. 55. In Bouzy legt man die Reben 2 Fuß von einander in die querlaufende Linie, und hält ebenfalls 3 Fuß Gassenweite. Nach 2 Jahren werden die Trauben eben so fächerförmig zertheilt, so daß in den Linien die Reben nur 1 Fuß von einander stehen, von wo sie dann das folgende Jahrauf 1½ Fuß Entfernung vertheilt werden.

§. 56. In Ay werden die Reben auf ein Dreieck, oder vielmehr auf das quincunx gepflanzt, wie Fig. 3 andeutet. Die Entfernungspunkte sind ebenfalls 3 Fuß, wo aber doch durch das Dreieck die Linien eigentlich sich näher gebracht sind. Es wird aber auf jeden Bezeichnungspunkt nur eine zweijährige Wurzelrebe gesetzt, die in ein schiefes Loch bergan gelegt wird, das mit der Haue gemacht worden ist, und worin man beim Setzen etwas fetten Sand oder Compost-Erde nimmt, damit das Wachsthum der Rebe besser gedeihe.

Die Wurzelreben.

57. Diese werden in einer Rebschule (pepinière) gezogen, und zwar auf folgende Art. Man schneidet die Reben in der Länge von ¼ Fuß, und läßt daran noch etwas altes zweijähriges Holz, das man unten glatt abschneidet*). Hierauf werden in dem Felde, worin sie erzogen werden sollen, Gräben gezogen, in welche die Reben

---

*) Das Glattschneiden der Blindreben ist ein hauptsächliches Erforderniß zu ihrem Gedeihen, indem sich hierdurch am leichtesten die Warzen bilden, woraus die sogenannten Fußwurzeln entsprossen. Darauf wenden wir Teutsche zu wenig Aufmerksamkeit, und wir sind darin wirklich zu gleichgültig.

der Reihe nach schief eingelegt werden, so zwar daß die zwei oberen Augen über der Erde stehen, und nicht bedeckt werden. Solche Reben verpflanzt man gewöhnlich erst im zweiten Jahre, und wo möglich werden sie im November noch verpflanzt, was allerdings weit vortheilhafter ist, als im Frühjahre, denn den Winter über legt sich die Erde besser um die Rebe, so daß ihre Entwickelung im Frühjahre leichter vor sich gehen kann, wenn die Rebe ganz anliegend mit Erde umschlossen ist.

§. 58. In Avize werden die Reben eben so gepflanzt, wie in Ay, nur mit dem Unterschiede, daß man hier die durch das Vorlegen der Reben gewonnenen Wurzelstöcke nimmt, wodurch aber der Nachtheil entsteht, daß man ein Gemenge von schwarz und weiß, wie es fast allenthalben ist, fortpflanzt, ohne auf eine bestimmte Sorte Rücksicht nehmen zu können. Doch darin ist der Weinpflanzer in der Champagne höchst gleichgültig und er bekümmert sich im Durchschnitte wenig um die Traubensorten, denn der Ruf der Weine hat ihn stolz gemacht, daß er das, was er bereits besitzt, für das Beste hält, daher er an eine bessere Auswahl der Reben nicht denkt, und solche Verbesserungen lediglich der intelligenteren Klasse vorbehalten bleiben, die bei neueren Pflanzungen besonders auf die schwarzen Trauben Rücksicht nehmen. Merkwürdig ist es indeß, daß viele Weingärtner gar nicht einmal ihre Trauben mit Namen bezeichnen können, sondern bloß mit weiß und schwarz; wohl zehnmal konnte ich einen Arbeiter im Weinberge fragen, bis mir einer sagen konnte, dieß ist **plant doré** oder **petit blanc etc.**, immer sagen sie, diese heißen schwarz und jene weiß. Als ich einem derselben zur Antwort gab, daß ich dieß selbst sehe, daß ich aber die Namen der schwarzen und weißen wissen wollte, gab er mir zur Antwort: „**eh bien, ceux, qui ne sont pas blancs, sont noirs, et, qui ne sont pas noirs, sont blancs**“ (was nicht weiß ist, das ist schwarz, und was nicht schwarz ist, das ist weiß.)

Die Behandlung der Reben in den folgenden Jahren.

§. 59. Wenn die Reben gepflanzt und ordentlich gewachsen sind, so werden im nächsten Frühjahre die Triebe von den Blindreben in Verzy auf 1 Auge, in Ay und Avize bei den Wurzelreben auf 2 Augen abgeschnitten, da sie meistentheils um 1 Jahr früher umgelegt werden können.

§. 60. In dem folgenden 3ten Frühjahre werden die Triebe alle weggeschnitten bis auf einen einzigen, den stärkeren, der auf 2 Augen abgeworfen wird. Diesem steckt man den Sommer über einen kleinen Pfahle bei, woran die zwei Triebe den 2 Augen angeheftet werden.

§. 61. In dem 4ten Frühjahre wird das ganze Weinfeld umgelegt, so daß nach vollbrachter Arbeit kein Stock mehr an seinem ersten Platze stehet. Es werden nämlich die jungen Ruthen etwa ½ Fuß tief so in Boden gelegt, daß sie ohnweit der zweiten Zeile wieder aus der Erde mit 3 Augen hervorstehen, wie Fig. 2 und 3 bbbb zeigt, wodurch sie wieder eine gerade Linie von 3 Fuß Entfernung bilden. In diesem Jahre ist schon ein bedeutender Ertrag zu erwarten, da die so umgelegten Reben neue Wurzeln ziehen, wodurch sich eine besonders vermehrte Entwickelungsfähigkeit zeigt, da in den vorderen Augen meistentheils mehr Fruchtbarkeit ist, als in den hinteren. Die aus den 3 Augen hervorkommenden Triebe werden abermal an einen Pfahl gebunden, und auf der Höhe von 3 Fuß abgebrochen.

§. 62. Im folgenden, also 5ten Frühjahre werden die Reben abermal im Boden vertheilt und verlegt, aber nicht mehr in so weiter Entfernung, sondern man legt die zwei Reben, welche aus den 2 Augen der im vorigen Jahre eingelegten Rebe hervorgewachsen sind, so ein, und theilt sie so aus, daß alle anderthalb Fuß ein Stock stehet, wobei man auf alle gerade Linien verzichtet, und

absichtlich eine Unregelmäßigkeit einführt. Man läßt dabei ebenfalls nur 3 Augen aus dem Boden sehen, wodurch die Anlage im Frühlinge, noch ehe die Pfähle gesteckt sind, wie ein gelichtetes Stoppelfeld aussiehet. Sobald man mit dem Einlegen fertig ist, nach welchem erst die Reben auf 3 Augen abgeschnitten werden*), so wird jedem Stocke ein Pfahl beigesteckt, und die Stöcke mit Stroh an den Pfahl gebunden, was nothwendig ist, damit die jungen Triebe, die oft schwer werden, sich nicht mit dem alten Holze umlegen.

§. 63. In den zwei nächsten Frühjahren schneidet man dann die dem Boden zunächst stehende Rebe auf 3 Augen an, und behandelt sie den Sommer über, wie später angegeben werden wird.

§. 64. In dem dritten Jahre nach dem zweiten Umlegen, wo sich die Schenkel schon einen halben bis dreiviertel Fuß vom Boden erhoben haben, wird es schon wieder nothwendig, die Reben einzulegen; in späteren Jahren beobächtet man gar nicht mehr eine besondere Zeit, sondern man legt jedes Frühjahr solche Reben um, die zu hoch aus dem Boden werden wollen. So bezweckt man immer, die Tragreben so nahe am Boden wie möglich zu ziehen, und einen ewig jugendlichen Zustand beizubehalten.

Das Umlegen der Reben

§. 65. geschiehet auf folgende Weise. Wenn der Stock bis auf 1 oder 2 Reben ausgeschnitten und gesäubert ist dann drückt man ihn vermittelst eines eisernen Doppelhakens, crochet à provigner genannt, welcher etwas über einen Fuß lang ist, wie Fig. 4 zeigt, auf die Seite gegen die Erde, und gräbt mit der krummen Haue Fig. 5 abc, die man ebenfalls hoyaux nennt, ein etwa ½

*) Das Schneiden geschieht mit einem unsern Weinbergsmessern ganz ähnlichen Instrumente, das man Serpette nennt. Fig. 12 zeigt dasselbe in seiner natürlichen Größe und im verjüngten Maasstabe.

Fuß tiefes Loch aus, und holt die Erde so unter dem Stocke hervor, daß er sich ganz in die Grube legt, und an dem bestimmten Orte wieder in etwas schiefer Richtung hervorstehet, um später wieder von da weiter vorgelegt werden zu können. In diese Grube wird gewöhnlich etwas Composterde gethan, welches hier die hauptsächliche Düngung ist. Nach diesem Einlegen, wobei man den Stock mit dem Fuße umtritt, wird die Erde wieder in die Grube eingezogen, und dann erst die Rebe auf 3 Augen abgeschnitten, denn vorher wird an der Länge der Rebe nichts abgeschnitten. Die Richtschnur für das Vorlegen eines Stockes ist durchschnittlich diese, daß man den alten Schenkel soweit in den Boden legt, daß 1 bis 2 Augen des jungen Holzes noch in den Boden kommen, und 3 Augen über den Boden, was meist die ganze Länge der Rebe ist, da sie immer auf 2, höchstens 2½ Fuß Länge im Sommer schon abgebrochen werden. Auch würde die Rebe zu weit vorrücken, wenn mehr als das alte Holz in den Boden gelegt würde.

Die Sommerbehandlung der Reben.

§. 66. Was die Pflanzung im ersten Jahre betrifft, so überläßt man die Triebe ihrer freien ungehinderten Entwickelung. Im 2ten Jahre nach dem ersten Abwerfen giebt man ihnen schon Pfähle, woran man die Ruthen anbindet, ohne sie im Sommer abzubrechen. Im dritten und vierten Jahre, wo sie gewöhnlich schon umgelegt werden, was man provigner nennt, werden die grünen Ruthen in der Höhe des Pfahls abgebrochen. Im vierten und fünften Jahre, wo das Weinfeld durch das zweite Vorlegen in seiner ganzen Vollkommenheit dastehet, und wo es so wie in den folgenden Jahren behandelt wird, ist die Behandlung folgende. Wenn die Pfähle gesteckt sind, so wird jede auf drei Augen angeschnittene Rebe, welche auf diese Art einen halben bis dreiviertel Fuß über den Boden heraussteht, an den Pfahl gebunden, damit die späteren schweren jungen Triebe das schwache Holz nicht einbiegen. Kurz vor dem Blühen werden die ausgetriebenen Ruthen aufgebunden, und einen

starken halben Fuß unter der Pfahlhöhe abgebrochen, was man rogner nennt, auch werden alle etwaigen Doppelaugen und Seitentriebe, oder solche Augentriebe, welche keine Scheine haben, weggebrochen, wodurch man die Entwickelungsthätigkeit hauptsächlich auf die Trauben werfen will. *)

§. 67. Nach dem Blühen werden solche Triebe, die etwa noch nicht die gehörige Höhe erreicht hatten, angebunden und ebenfalls auf 2 Fuß Höhe abgebrochen, sonst aber gar nichts weggebrochen, nämlich die Achseltriebe (Oberzähne) oder Blätter und dergl. So bildet jeder Stock einen kleinen niedlichen Busch von 2 Fuß Höhe, unter welchem 6 bis 8 große Trauben verborgen sind. Gegen den ersten September, wenn die Trauben anfangen sich zu färben, dann werden die Weinfelder nochmal durchgegangen und die etwa zu stark gewachsenen Achseltriebe etwas eingekürzt, so daß jeder Stock einen dunkelgrünen Cilinder bildet, über welchen immer ½ Fuß nackter Pfahl heraussiehet. Siehe Fig. 6.

§. 68. Ein solches frisch geordnetes Weinfeld, das in der Ferne einer grünen Matte gleicht, siehet wundernett aus. Für uns Teutsche, die wir an das schreckliche Stangenwesen und das viele Holzwerk gewöhnt sind, ist der Anblick eines solchen Weinberges höchst anziehend. Es wäre wirklich sehr zu wünschen, daß wir in Teutschland an den geeigneten Stellen, und besonders für die schwarzen Trauben, diese Erziehung nachahmen würden, ein guter Erfolg wäre gewiß davon zu erwarten.

Sind wir Teutsche ja doch sonst immer so bereitwillig, das, was aus Frankreich kommt, bei uns aufzunehmen, seye es zu unserem Nutzen oder nicht, um so mehr sollten wir nicht zaudern, etwas bei uns aufzunehmen, was uns entschiedenen Nutzen bringen würde. Davon habe ich mich bei Epernay genugsam überzeugt, indem ich

*) Die abgebrochenen Laubspitzen werden meistentheils für die Esel als Winterfutter getrocknet, wogegen die später abgeschnittenen gewöhnlich noch grün gefüttert werden.

da einen Weinberg nach teutscher Manier mit Streckreben von 6 bis 8 Augen behandelt sah, deren Trauben gerade zur Hälfte noch grün waren, während auf beiden Seiten die nach französischer Art behandelten Weinberge ganz kohlschwarze Trauben hatten, wodurch also eine vorgerückte Reife von wenigstens 8 Tagen in der französischen Erziehung erwiesen war, was für die späte Jahreszeit ein großer Vortheil ist.

§. 69. Diese Erziehung trägt in sich mannichfache Vorzüge gegen die unsrige, welche hauptsächlich darin bestehen: 1stens trägt ein solch frisch eingelegter Weinberg 1 Jahr früher als die unsrigen, weil man im dritten und vierten Jahre durch das Vorlegen der Reben, die an den vorderen Augen mehr Fruchtbarkeit haben, ziemlich Wein gewinnt, während wir dieselben zu unseren Erziehungen nochmal auf 2 Augen abwerfen müssen; 2tens wird durch das Vorlegen im Boden dem Stocke ein doppelter Wurzelbereich verschafft, wodurch demselben eine erhöhete Triebfähigkeit gegeben wird, was man an den großen saftreichen dunkelschwarzen Trauben erkennt; 3tens wird durch diese Behandlung das Rebfeld in gleicher Tragfähigkeit erhalten, da jeder Stock nur 3 Augen hat; 4tens durch das Vorlegen in den folgenden Jahren wird das Weinfeld in steter Gleichförmigkeit und in steter Jugend erhalten, so daß dasselbe gleichsam nie altert, sondern immer neu und kräftig aus der Erde he[illegible]sprießt, während die Reben doch immer durch die hinteren älte[illegible] Würzeln ernährt werden; 5tens durch das Kurzhalten der Reben wird die Entwickelung besonders in die Trauben geleitet, wodurch sie sehr kräftig und saftreich werden und in der Nähe des Bodens eine frühere Reife erlangen, als wenn sie auf Bögen oder nach sonstiger Manier erzogen werden; 6tens ist diese Erziehung durch ihre einfache Sommerbehandlung und niedere Bepfählung weniger kostspielig; 7tens durch das Nahebeisammensitzen der Stöcke erhält man bessere, saftreichere und schönere schwarze Trauben, als wenn sie der Sonne blosgegeben sind, wo sie gerne fuchsig und röthlich bleiben,

und nicht die intensivschwarze Farbe annehmen, die sie haben sollen. Dieß beweist also, daß die unmittelbare Einwirkung der Sonne den schwarzen Trauben nachtheilig ist, was man auch schon daraus entnehmen kann, daß diejenigen Kaufleute, welche die Weinfelder auf ihre Rechnung ablesen lassen, gewöhnlich die an den Wegen wachsenden oder der Sonne immer preisgegebenen Trauben, die nie ganz dunkelschwarz werden, besonders ablesen lassen, und sie nicht zur Bereitung der feinen Weine verwenden.

§. 70. Nachträglich zu der Beschreibung der Erziehung habe ich noch zu bemerken, wie man die durch das Vorlegen entstehenden Lücken wieder ergänzt. Bekanntlich entstehen durch das Vorlegen der Reben von Zeit zu Zeit an dem unteren Theile des Rebstockes Lücken, indem der letzte Stock immer wieder eine vordere Stellung einnimmt, wodurch sich eine leere Zeile quer über das Feld bildet. Die Sache wird nun so behandelt. Bei einer neuen Anlage wird am unteren Ende der letzten Querzeile noch eine solche von 1 Fuß Entfernung angelegt, welche die letzte Zeile bildet. Wird nun die zweite Zeile, die nur 1 Fuß entfernt ist, vorgelegt, so deckt die hintere Zeile noch mehrere Jahre die Lücke. Bei älteren Weinbergen wird alle 1 auch 2 Jahre unten an die leer werdende Stelle eine Zeile mit Wurzelreben angepflanzt, kommt diese in das dritte Jahr, wo diese wieder vorgelegt werden, so wird in der Nähe derselben nun versenkten Zeile wieder eine neue angelegt, wodurch also immer eine Zeile der andern nachgeschoben wird, wie eine Welle auf dem Wasser immer der andern nacheilt. Hierdurch wird der Weinberg immer ergänzt und in stetem gleichartigen Zustande erhalten, so daß man sein Alter gar nicht erkennen kann, ausgenommen, er müßte schon zu alt seyn, wo er, wie alles Irdische, sein Ziel erreicht. Indessen erreichen auf diese Art die Weinfelder ein solches Alter, daß mehrere Generationen ungestört denselben Genuß haben, den die Voraltern schon hatten; weßhalb also gar keine Gränze einer bestimmten Lebensdauer angenommen werden kann, so wie keine

Unterbrechung in der Tragfähigkeit eintritt. Dieß ist auch der Grund, warum man auf den weiten Fluren selten eine kahle-Stelle findet, sie bilden meistentheils einen ununterbrochenen grünen Teppich.

§. 71. Daß man hier weniger an eine Verjüngung durch neue Anlagen denkt, wie an andern Orten, dieß mag auch seinen Grund darin haben, daß man hier den Wein aus einem alten Weinberge dem von einem jüngeren vorziehet, indem die Weine von jüngeren Weinbergen mehr fett und nicht so flacker und dünnflüssig werden, als die von alten, was doch für die Champagnerbereitung von besonderem Werthe ist. In Burgund hat man denselben Glauben, und man zieht auch da es vor, den Weinberg, so lange wie möglich, durch Einlegen in dem alten aber berühmten Zustande zu erhalten, damit die Weine haltbarer und klarer werden sollen.

Die Spaliere.

§. 72. Noch habe ich einer Erziehung zu erwähnen, die man in der Champagne sehr häufig antrifft, es ist dies die Spalier-Erziehung an den Häusern, besonders in den Hofräumen, in Gärten und an allen Wänden. Wohl nirgends trifft man diese schöne Wandbekleidung so häufig, als in diesem Lande, jedoch unter allem, was ich noch je gesehen habe, zeichnet sich Ay, dieser vortreffliche Punkt in der Champagne, aus. Außerdem, daß man hier viele schöne Gärten hat, wo Trauben=, schwarze Maulbeeren=, Pfirsiche= und Aprikosenspaliere abwechseln, trifft man hier besonders das Aeußere der Häuser mit Reben bekleidet, ja man trifft ganze Straßen an, die eine kaum unterbrochene grüne Wand bilden. Gewöhnlich wird hier ein Stamm bis zur ersten Stockhöhe gezogen, dann läßt man zwei horizontale Seitenäste auslaufen, von welchen dann wieder aufrecht stehende Aeste ausgehen; an diese werden bloß Zapfen von 2 Augen angeschnitten, die so vertheilt werden, daß die Wand allenthalben schön bekleidet ist. Als Tragpunkte für die Reben werden gewöhnlich Dräthe quer übergespannt, die an aufrecht stehenden

Rahmenschenkeln befestiget sind. Fig. 9 ist eine treue Copie eines solchen Rebstockes.

§. 73. Die Rebsorten, die man hiezu wählt, sind verschieden, der rothe und weiße Gutedel spielt hier wieder, wie überall, eine Hauptrolle. Dann die Muskateller Sorten und einige schwarze Trauben.

Besonders häufig zur Bekleidung hoher Wände trifft man eine Rebsorte mit großen weißen Trauben an, die man hier **outre mer***) (überseeisch), auch **bordelais** nennt. Es ist dieß dieselbe Traube, die man bei uns unter dem Namen Riesentraube kennt. Sie wird auch in der Champagne nur ihrer Größe nnd des starken Holzes wegen gepflanzt, **) weil man große Flächen mit ihr decken kann, wie es bei uns mit dem Gänsfüßer der Fall ist, welcher eben so starkes Holz treibt und so dicke Stämme bildet.

Die Bepfählung.

§. 74. Die Pfähle (**Echalas**), welche man in der Champagne gebraucht, sind meistentheils 3½ Fuß lang, und haben einen schwachen Zoll im Quadrate; sie sind sämmtlich von Eichenholz und werden in Gebünden von 50 Stück aus den höheren Waldgegenden hieher zu Markte gebracht. Solche kleine Pfahlgebünde sehen ganz niedlich aus, besonders wenn sie hübsch aufgehäuft werden. Sie werden aus grünem Holze, das in solcher Länge zugeschnitten ist, gerissen. Jeder Käufer läßt dieselben vor dem Gebrauche zurichten, nämlich an einem Ende zuspitzen, und den Pfahl etwas abrunden, damit die scharfen Ecken und etwaigen Splitter wegkommen.

§. 75. Das Hundert der noch rohen Pfähle kostet 2 bis 3 Francs, manchmal auch noch mehr, wenn sie besonders stark sind.

---

*) Diese Benennung deutet darauf hin, daß diese Traubensorte wahrscheinlich aus dem Oriente abstammt, was auch ihre bedeutende Größe und Form allerdings anzeigt.

**) Ich sah schenkeldicke Stämme.

§. 76. Man rechnet für den Morgen Weinberg 10,000 Pfähle, und hievon durchschnittlich jedes Jahr 500 in Abgang. Vor Winter werden sie ausgezogen und in der Mitte des Weinfeldes auf Haufen zusammen gesetzt, wozu auch ein eigener Platz bestimmt ist, dieselben jedes Jahr aufzunehmen, welcher frei von Reben ist, und im Sommer gewöhnlich mit etwas Gemüse bepflanzt wird. Wenn die Pfähle aufgestellt werden, so wird zuerst aus diesen Pfählen ein viereckiges Gerüst zusammengebunden, an welches dann die Pfähle im Kreise herum angelehnt werden. Ein Bild davon ist Fig. 7.

§. 77. Zum Eindrücken der Pfähle in den Boden hat man hier ein ganz einfaches Instrument, was die Arbeit ohne Anstrengung sehr erleichtert; es ist dieß nämlich ein viereckiges Brett von anderthalb Zoll Dicke, sechs Zoll lang und vier Zoll breit, und in der Mitte einen halben Zoll tief ausgehöhlt, wie man bei Fig. 8 siehet. Dieses Brett hängt man auf die Brust, indem man die obere Schleife über den Kopf wirft und die untere sich um den Leib bindet. Will man den Pfahl in den Boden drücken, so setzt man ihn auf den bestimmten Punkt, faßt ihn mit 2 Händen an, und legt sich dann mit dem ganzen Gewicht des Körpers auf ihn, wodurch man ihn auf dreiviertel Fuß tief in den Boden bringt. Dieses Brettchen nennt man **planche pour enfonçer es echalas.**

Die Bodenbehandlung.

§. 78. Die Auflockerung des Bodens geschiehet in der Regel des Jahres dreimal. Wenn nämlich die Reben geschnitten und die Abschnitte aus dem Weinberge weggebracht sind, dann wird der Boden mit der krummen Haue (Fig. 5.) etwa einen schwachen halben Fuß tief aufgelockert, hauptsächlich aber dadurch, daß man die Stöcke vorlegt, was fast jedes Frühjahr mit einem Theile derselben vorgenommen werden muß, denen keine gute Tragreben in der Nähe des Bodens angeschnitten werden können. Hiemit geschiehet eigentlich die Hauptauflockerung des Bodens. Wenn diese Arbeit geschehen ist, dann werden die Pfähle gesteckt und die Reben angebunden,

wodurch der Boden wieder etwas festgetreten wird. Im Monate Mai oder kurz vor dem Blühen, wenn schon aufgebunden ist, wird der Boden zum zweitenmale aufgelockert, was mit dem Instrumente vorgenommen wird, das man in Berzy Sarcle*) à l'Ay Roïle nennt. Siehe Fig. 10. Die dritte Bearbeitung des Bodens geschiehet mit demselben Instrumente gegen Ende August oder Anfangs September, nachdem die Reben aufgebunden und die Triebe der Rebenauswüchse weggeschnitten sind. Hiebei wird besonders darauf gesehen, daß da, wo die Trauben dem Boden ganz nahe hängen, mit der Roïle ein Grübchen ausgegraben wird, worin die Traube frei hängt, und nicht auf dem Boden aufliegt. Sollte indessen nach dem Herbste, nachdem die Pfähle aufgesetzt sind, noch gutes Wetter eintreten, wodurch der Graswuchs befördert wird, so vertilgt man das Gras mit dem Instrumente Fig. 11, das man Raclette (Schabeisen) nennt. Dieß wird jedoch nur dann gebraucht, wenn es nothwendig ist; indem diese Reinigung dem Bodenbaue im Frühjahre sehr förderlich ist.

Die Düngung.

§. 79. In Teutschland hat man vielfach die Meinung, daß die Reben in der Champagne nicht gedüngt würden, daher auch der Wein das Leichte und Flüchtige habe, was unsere teutschen gedüngten Weinberge nicht liefern. Choptal hat in seinen Schriften besonders diese Ansicht verbreitet, indem er anführte, daß in manchen Gegenden Frankreichs, namentlich in der Champagne, das Düngen polizeilich verboten seye, allein dem ist nicht so, denn die Bewohner der Champagne düngen ihre Weinberge so gut wie andere Leute auch, nur manchmal in veränderter Form und Art. Wie könnten denn auch die Weinfelder auf den oft sehr mageren Kalk- und Kreideböden, wo ohnehin die Vegetation nicht sonderlich üppig ist, bestehen, wenn nicht von Zeit zu Zeit den Pflanzen Unterstützungsmittel dargereicht

*) Dieses Wort kommt von sarcler, ausgäten.

würden. Das Pflanzenleben, wenn es nicht abnehmen soll, will auch von Zeit zu Zeit durch äußere Einflüsse angeregt werden, und es verlangt Zuschüsse als Material zum Baue seiner Organismen, und ohne diese Nachhülfe werden die Organismen allmählich unvollkommen oder mangelhaft.

§. 80. Das Düngen geschiehet in der Champagne auf zweierlei Art, theils mit frischem Dünger, theils mit Compostdünger. Man bindet sich hier an keinen besonderen Turnus und an keine besondere Zeit, indem es jeder macht wie er kann, zum wenigsten aber muß der Weinberg in 4 Jahren einmal gedüngt werden, wenn er nicht sichtlich im Ertrage abnehmen soll. Viele düngen mit frischem Dünger im Laufe des Sommers, wovon ich mich selbst zu Verzy überzeugte. Manche streuen ihn kurz vor dem Umgraben des Bodens auf der Oberfläche herum, andere machen wieder kleine Gruben in die Nähe der bedürftigen Stöcke, in welche sie mit den Händen den Mist vertheilen. Da, wo man den Mist nicht unmittelbar durch Esel hinbringen kann, wird er in Tragkörben, die man hotte nennt, siehe Fig. 13, eingefaßt und an die Stellen getragen, wo man ihn dann mit Händen herausnimmt und in die kaum 6 Zoll tiefen Gruben wirft.

§. 81. Die meiste Düngung geschiehet mit Compost, welcher theils zu Hause schon, theils in den Weinbergen selbst bereitet wird.

Zur Bereitung dieses Compostes trifft man allenthalben in den Weinbergen viereckige Gruben von 1 bis 2 Fuß Tiefe an, welche an den Eingangswegen angelegt sind, um das Material bequem abladen zu können. In diese Gruben wird nun das ganze Jahr hindurch Mist und Erde durch Esel herbeigeschafft, wie es die Umstände erlauben und erfordern.

§. 82. Besonders gerne verwendet man hierzu die früher bezeichnete aschgraue Erde, welche auf den Höhen der Berge gegraben und karrenweise für das Düngen der Felder und Weinberge, wie bei uns der graue Gyps, verkauft wird.

§. 83. Solcher Compost, aus Dünger und Erde, welcher den Sommer über im Weinberge gelegen, wird dann im Frühjahre hauptsächlich zu dem Vorlegen der Stöcke verwendet, und da dieses bei einem älteren Weinberge fast edes Frühjahr vorgenommen wird, wie ich früher schon erklärt habe, so folgt daraus, daß fast jedes Jahr, jedoch nur wenig und theilweise, gedüngt wird, und wodurch der Weinberg fast einer beständigen Unterstützung und Nachhülfe genießt, was den bisherigen vielfach verbreiteten Glauben an Nichtdüngung genugsam widerlegt.

§. 84. Junge Weinberge, d. h. neue Anlagen, und die an den Enden der Weinberge angelegten Zeilen zum Nachrücken, werden in der Regel im dritten Jahre, nämlich wenn sie vorgelegt werden, gedüngt, und zwar hauptsächlich mit diesem Compost.

§. 85. Bei dieser Gelegenheit muß ich einiges einschalten, was zum Bilde des Ganzen gehört. Nämlich in der Champagne trifft man außer den Communicationswegen, die von einem Orte zum andern führen, keine Fahrwege in den Weinbergen, wie bei uns, wo gewöhnlich ein auch mehrere breite Wege eine ganze Flur durchschneiden. Allenthalben, besonders aber in Ay und Umgegend, wo die Weinberge etwas steiler sind, hat man nur Wege von 2 höchstens 3 Fuß Breite, so daß selten zwei Menschen frei nebeneinander gehen können. Diese Einrichtung hat ihren Grund darin, weil man hier alle Geschäfte mit Eseln*) verrichtet, die ihres sicheren Ganges wegen nur einen schmalen Fußpfad bedürfen, und da der Führer oder die Führerin**) des Esels gewöhnlich hinten drein gehet, um denselben anzutreiben, so bedarf es also keines breiteren Weges.

---

*) Weit seltener werden Maulesel und Pferde als Lastthiere gebraucht.

**) Hier arbeiten die Weiber weit mehr im Felde und in den Weinbergen als bei uns, auch siehet man sie häufig mit Pferden fahren, und auf Eseln reitend bringen sie alle ihre Waare zu Markte. Selbst Damen, die vom Lande zur Stadt gehen, sitzen wie Amazonen auf den Eseln, hinter welchen ihre Dienerinnen gehen, und mit dem Re-

§. 86. Nach den bestehenden Verhältnissen ist der Esel ein höchst nützliches und unentbehrliches Thier in diesem Lande. Er ist das einzige Transportmittel für Alles, was in den Weinberg gebracht und aus demselben herausgeholt wird. Er muß den Dünger, die Erde, die Pfähle x. hineintragen, und muß die Reben, die abgeschnitten werden, das Futter, und das grüne Weinlaub, das durch das Abgipfeln gewonnen wird, heraustragen. Ebenso muß er alle Trauben unzerquetscht in Körben nach Hause tragen. Zu diesem Zwecke hat man Körbe von weißen geschälten Weiden und von einer bestimmten ovalen Form und Größe, welche pr. Stück 5 Francs Ankauf kosten. Siehe Fig. 14. Sie haben 17 Zoll Höhe und 2½ Fuß Weite auf der langen Seite und 2 Fuß Weite auf der schmalen Seite. Man nennt sie panier de cheval (Pferdskorb.)

Diese Körbe haben zwei starke Hänkel, vermittelst welcher 2 Körbe zusammen gebunden und über den Rücken des Esels befestiget werden. In ähnlichen Körben werden Dünger und Pfähle hinaus, und das Laub nach Hause getragen. Somit ist der Esel das zweite Ich eines Weingärtners!!!

Der Tagelohn.

§. 87. Nicht uninteressant wird es seyn, hier zugleich zu erfahren, wie die Weingärtner im Vergleiche gegen die Teutschen bezahlt werden, was mit den hohen Preisen des Weines und der Weinberge ziemlich im Einklange stehet.

---

spektstab in der Hand das Commando führen (die schlechten Wege erlauben oft kein besseres Transportmittel.) Eben so versehen die Frauen das Pflügen auf dem Felde, und es siehet wirklich komisch aus, wenn man dieselben mit langen Kleidern den Pflug führen siehet, wobei sie die Peitsche in der Hand, zugleich aber auch einen weißen mousselinenen Hut auf dem Kopfe tragen, der mit Schnur durchzogen und mit Drath in der Form erhalten wird, wie unsere Damen ähnliche Hüte tragen. Ich hatte das Glück, fünf solcher Frauen mit weißen Hüten ganz nahe beieinander den Pflug führen zu sehen, was eine mir höchst auffallende Gruppe bildete.

§. 88. Ein Weingärtner in der Champagne hat im Durchschnitte täglich 30 Sous (43 Kreuzer) mit der Kost, wozu er morgens Branntwein und für den Tag 2 Bouteillen Wein bekommt. Ohne Kost bekommt er 50 Sous (1 fl. 10 kr.). Zu bemerken ist hierbei, daß die Leute Mittags nicht nach Hause gehen, sondern erst des Abends nach Hause kommen.

Gibt man Reben in Accordbau so wird zu Verzy pr. Morgen 80 Francs bezahlt. Dagegen zu Epernay und Avize bezahlt man 100 bis 120 Francs für den Morgen, wobei aber jede Zugabe wegfällt.

Der Güter Werth.

§. 89. In Verzy kostet der Morgen Weinberg 2000 bis 5000 Francs, in Ay im Durchschnitte 4000 Francs, dagegen ist aber auch daselbst in der besten Lage schon der Morgen mit 16000 Francs bezahlt worden, was indessen mehr dahin zu rechnen ist, weil daselbst die Weinberge in viele kleine Stücke zertheilt sind*), die immer theurer im Ankaufe kommen, als wenn die Stücke größer sind.

In Epernay, Pierry und Hautvillers kommt der Morgen auch öfter auf 6 bis 8000 Francs im Ankaufe. In Avize ist der Mittelpreis 2000 Francs, die besseren Lagen dagegen kosten ebenfalls 3 bis 4000 Francs.

Die Rebsorten.

§. 90. Der dominirende Rebsatz in der Champagne ist die schwarze Traube, die man plant doré nennt, und die nichts anders, als unser Burgunder oder Möhrchen und der norien in Burgund ist. Man unterscheidet von diesem noch eine Sorte, die man pineau oder gros plant doré nennt. Beide sind sich im Blatte gleich, oben glänzend und mehr oder weniger fünflappig, je nachdem der Boden fetter ist. Das Blatt von plant doré ist etwas tiefer eingeschnitten, auch sind die Trauben mehr abgerundet, während die von pineau

*) Bei Erbschaften werden hier die Weinberge nach Köpfen vertheilt.

etwas achselig sind, und man sie nur vom plant doré daran erkennt, daß immer einige grüne unreife Beeren in den schwarzen Trauben bleiben, während der plant doré ganz schwarz wird, auch ist der pineau etwas fruchtbarer und macht starke Trauben, die etwas schwerer zu Boden hängen. Diese letztere Sorte trifft man übrigens meist in der Gegend von Verzy an. Bei Epernay, Hautvillers und Ay ist plant doré der allgemeine Rebsatz. Die Sache wechselt übrigens sehr nach Bodenverhältnissen, und man ist über die Verschiedenheit dieser Traubensorten noch gar nicht einig, am wenigsten können die Franzosen darin Aufschluß geben, die das noir nennen, was schwarz ist, und die sich um kleine Differenzen wenig bekümmern. So sah ich den plant doré bei Pierry so dickbeerig und dabei so schwarzglänzend, daß er eine ganz andere Traubensorte zu seyn schien, als zu Verzy, und doch ist er derselbe gewesen. Diese schwarzen Trauben scheinen überhaupt ihre Individualität nach Oertlichkeiten sehr zu wechseln, wie wir das Beispiel in Teutschland haben, wo wir den plant doré bald Klebroth, bald Möhrchen, schwarzen Rießling, Burgunder, Arbst, Malterdinger, blauen Sylvaner, schwarzen Klävner ꝛc. nennen, und am Ende die ganze Geschichte von einer und derselben Rebsorte abstammt, und die nur durch Bodenverhältnisse und Klima, überhaupt durch Kultur in den verschiedenen Landesgegenden verschiedene Eigenschaften angenommen haben, die aber so schwer zu unterscheiden und zu beschreiben sind, daß nur eine Kultur der Sorten auf einem Standpunkte, und eine mehrjährige vergleichende Beobachtung hier etwas entscheiden kann, am Ende aber doch wieder nichts entscheidet, da bereits die Ausartungen als constant sich fortgepflanzt haben.

§. 91. Nebst den angeführten schwarzen Trauben wird in der Gegend von Epernay auch noch die Müllerrebe, meunier, ziemlich stark gepflanzt, sie soll aber einen geringeren nicht so haltbaren Wein geben, dagegen fruchtbarer als der plant doré seyn. Diese Müllerrebe erkennt man sogleich in der Ferne schon in den Weinbergen, indem das Blatt auf der Oberfläche weißwollig ist, so daß man

besonders bei jungen Trieben glaubt, sie seyen mit Mehl bestreuet. Die Trauben sind dicht gedrängt, sehr dunkelschwarz und wohlschmeckend.

Zunächst diesen traf ich auch noch, jedoch selten, den gouais, eine schlechte saure Traube, und den gamet, ebenfalls eine geringe schwarze Traubensorte an.

§. 92. Dagegen findet man in der Champagne sehr stark eine weiße Rebsorte verbreitet, die man wieder unter verschiedenen Benennungen kennt, die aber ebenfalls nur eine Sorte, nämlich unser weißer Burgunder ist. Man nennt sie **gros blanc** und **petit blanc** (dasselbe wie bei uns mit Gros- und Kleinelbling) auch **pineau blanc, blanc doré** und **blanc de bonne nature.** Diese Rebsorte hat genau dasselbe lichtgrüne und oben glatte Blatt, wie die 2 schwarzen Sorten, und man kennt ohne die Färbung der Trauben kaum die schwarzen vor den weißen, wenn man den Blicken nach urtheilen will. (Ein geübter Kenner mag wohl einen schnelleren Ueberblick haben, und beide Sorten vor der Färbung unterscheiden). Auch hat die Traube dieselbe Form, nur sind die Beeren gewöhnlich mit einigen schwarzen Punkten, wie der Rießling, besetzt.

Diese Traube umfaßt wohl den dritten Theil des ganzen Erwachses in der Champagne. Besonders dominirt sie in dem oberen Theile der Champagne in der Gegend von Avize, Vertus und Crammont, wo sie den bedeutendsten Theil der ganzen Pflanzung ausmacht. In dem untern Theile der Champagne von Ay bis Reims sind meistens die Höhen damit bepflanzt, ferner ist der größte Theil der alten Weinberge noch mit halb weiß und halb schwarz bepflanzt, welches Gemisch man früher für das passendste hielt, um dem Champagnerwein das gehörige Moussé zu geben. Dagegen wird in neuerer Zeit das meiste schwarz angelegt, und man ziehet vor, die weißen Weine nach Belieben dem von schwarzen Trauben erhaltenen erst im Fasse beizumengen, um dabei richtigere Proportionen zu treffen, welche eine bestimmte Fabrikation erfordert.

Rechnen wir also den ganzen Bestand zusammen, so ergiebt sich ziemlich annähernd, daß die weißen Burgunder ein Drittel des ganzen Erwachses ausmachen.

§. 93. Hie und da trifft man noch einige weiße Traubensorten, jedoch spärlich, an. Zum Beispiel den **Marmot vert** (unseren Elbling) und den **goix d'orleans**, eine Traube die unseren Putzscheeren gleicht, sie ist groß, ästig und zottlich, die Beeren werden gelb, und sind weich anzufühlen. Das Blatt ist fünflappig, oben glatt, unten aber filzig.

Unsern Rulander trifft man auch hie und da, jedoch nur sparsam zerstreut, an unter dem Namen **enfumé noir** *) (rauchschwarz.)

§. 94. Von unsern teutschen Trauben, weißen Rießling, Traminer, Sylvaner oder Oestreicher u. dgl. sahe ich doch auch nicht einen Stock.

Höchstselten trifft man noch etwa die **verdillasse** und den **lanquedoc blanc**, auch den **chasselas** (Gutedel) oder **bar le duc** genannt an. Es ist übrigens schon sehr löblich, daß man nichts auf ein Traubengemenge hält, was immer dem Weine keinen bestimmten Charakter gibt. Man hält sich hauptsächlich an zwei Sorten, den **plant doré** oder **pineau**, und an den **petit blanc** oder **blanc de bonne nature**.

§. 95. Obgleich die schwarzen Trauben einen weit besseren Wein geben, als die weißen, und man diesem nach denken sollte, warum pflanzt man denn nicht alles von der besten Sorte, so wird doch die weiße Sorte in der obern Champagne und auf den Höhen der unteren Champagne forthin angepflanzt, und zwar aus dem Grunde, weil sie weit mehr Wein gibt, denn sie ist an und für sich fruchtbarer, und leidet weit weniger in der Blüthe, als

---

*) Diese Traubensorte nennt man am Untermain, zwischen Wertheim und Klingenberg, Champagner, und man hat daselbst den Glauben, daß der Champagnerwein von dieser Rebsorte komme. Diejenigen, die etwa dieses lesen sollten, mögen hier ihren bisherigen Irrthum berichtigen.

die schwarze. Auch bedarf man ihrer nothwendig zur Bereitung der gemeinen rothen Weine, die auf dem Lande verbraucht werden. Hiezu werden die zum Champagner abgepreßten schwarzen Trauben genommen, mit dem Moste der weißen Trauben übergossen und vergähren lassen, welches dann einen gewöhnlichen guten rothen Wein gibt.

§. 96. Der Unterschied zwischen dem weißen und rothen Weine im Geldwerthe ist so groß, daß gewöhnlich der weiße nur das Drittel gegen den rothen kostet. In Ay ist der Unterschied im Preise allzu auffallend, indem man hier aus den besten Lagen für eine Piege Wein aus schwarzen Trauben von 200 Litter oft 200 bis 250 Francs bezahlt, während man für den weißen Wein aus demselben Weinberge ausgelesen nur 15 bis 20 Francs bezahlt. Der gewöhnliche Ankaufspreis des Mostes aus schwarzen Trauben von mittleren Lagen ist übrigens nicht höher, als von 40 bis 80 Francs. Durchschnittlich nehmen es die Leute auch nicht so genau, und pressen schwarz und weiß zusammen, wie es im Weinberge stehet. Daher die Kaufleute zur Bereitung ihrer feineren Weine auch meistens die Trauben am Stocke kaufen, und dieselben selbst ablesen, um sie gehörig sortiren zu können.

§. 97. Die Rückstände der Pressungen werden gewöhnlich zu Branntwein, und zu einer Art Lohballen benutzt, was später angegeben werden wird.

Die Weinbereitung.

§. 98. Ich komme nun zu dem wichtigsten Theile meiner Beschreibung der Champagne, nämlich zu der Weinbereitung. Da ich bei meinem Aufenthalte daselbst Gelegenheit hatte, viele Keller zu zu besuchen, wobei ich vielerlei Einrichtungen, vielerlei Manipulationen, die gebräuchlichen Werkzeuge, die ganze Behandlung des Weines selbst, beobachtete, indem ich bei dem Aufstellen der Bouteillen in den Kellern, beim Reinigen des Weines in den Bouteillen, beim Degorgiren (eines der Hauptgeschäfte), beim Zusatzgeben zu den

Weinen, beim Verkorken, beim Verpichen u. dgl. m., zugegen war, und ich mir das, was ich nicht selbst sehen konnte, genau erklären ließ, so bin ich in den Stand gesetzt, eine genaue Schilderung des ganzen Verfahrens geben zu können. Ich hoffe dadurch die bisherigen Begriffe manches Lesers zu läutern, und zugleich damit Gelegenheit zu geben, daß mancher, der den erforderlichen Raum und die erforderlichen Rebensorten hat, in den Stand gesetzt wird, sich zu seinem Gebrauche, seye er Wirth oder Privatmann, einen moussirenden Wein, der dem Champagner ähnlich ist, bereiten zu können, wie es bereits viele Wirthe in Frankreich machen.

Ein solches Unternehmen können wir allerdings als eine Verbesserung in der Weinkultur erkennen, wenn gleich das Produkt ein künstliches genannt wird. Ist nicht unsere Weinbehandlung, die nur etwas einfacher ist und in größeren Massen vorgenommen wird, ebenfalls ein Werk der Kunst? Erreichen wir nicht durch eine höhere Kunstfertigkeit in unserer Weinbehandlung ein besseres und werthvolleres Produkt? Eben so verhält es sich bei der Bereitung der moussirenden Weine, oder besser gesagt der Schaumweine. Sie erleiden dieselbe Behandlung, wie die gewöhnlichen Weine, nur mit einigen Abänderungen, die zur Erreichung des Zweckes erforderlich sind. Mißkennen wir nicht den kleinen Zusatz von Geist und Süße, Dinge, die in dem Weine selbst schon enthalten sind, und deren quantitatives Verhältniß nur durch den Zusatz vermehrt wird, um den Sinnengenuß der Menschen zu erhöhen. Der Geist, der dem Weine als Zusatz gegeben wird, ist derselbe, wie der schon darin enthaltene, denn er ist ja aus dem Weine durch Destillation gewonnen, er ist also ein natürlicher Bestandtheil, gleich wie der Zucker, der mit etwas Pflanzensäure verbunden als Traubenzucker in dem Weine sich befindet. Vergleichen wir damit die Weine aus den wärmeren Gegenden, so haben diese oft mehr Zucker, als unserem Gaumen zusagt, wogegen die Weine aus kälteren Gegenden weniger Zucker haben, als unserm Gaumen behagt. Wir kommen also damit gleichsam der Natur zu Hülfe, wenn wir

ein solches Verhältniß herzustellen uns bemühen, das den Anforderungen des genießenden Publikums entspricht.

§. 99. Daß die Produkte mit der steigenden Kultur der Menschen ebenfalls in ihrer Vervollkommnung zunehmen müssen, das sehen wir täglich in allen unsern Bedürfnissen, worin wir leben und uns bewegen. Mit der Verfeinerung der Sitten und Gewohnheiten der Menschen gehet auch das Bedürfniß nach verfeinerten Genüssen gleichen Schritt, und beide Verhältnisse gehören dem Geiste der Zeit an, worin die Menschen leben. Hieraus läßt sich erklären, warum die Schaumweine als ein höher kultivirtes Produkt täglich mehr gesucht werden, und bessere Aufnahme finden, als in früheren Zeiten, denn sie gehören jetzt zu den verfeinerten Bedürfnissen der Menschen. Der sicherste Beweis hierfür ist, daß seit 25 Jahren die Fabrikation des Champagners in der Champagne fast um das Doppelte zugenommen hat, obgleich man in neuerer Zeit in Burgund, in der Schweiz und in Teutschland, und sogar im südlichen Rußland eine Masse der edelsten Schaumweine fabrizirt, deren Summe sich jährlich auf mehrere Millionen Flaschen beläuft.

§. 100. Um der Vollständigkeit meiner Beschreibung den möglichsten Umfang zu geben, so will ich die Bereitung des Weines in allen seinen Theilen, von der Lese der Trauben an bis zur Versendung des Weines, bezeichnen. Demnach werden in der Reihenfolge kommen:

1. Die Lese.
2. Die Pressung.
3. Die Behandlung des Mostes vor der Tirage.
4. Die Behandlung des Weines im Keller.
5. Die Zubereitung des Weines vor der Versendung.

§. 101. Da der größte Theil der in der Champagne wachsenden Trauben zu rothen Weinen verarbeitet wird, und eine Beschreibung dieser außer dem Bereiche meiner jetzigen Bearbeitung liegt, indem die Behandlung der rothen Weine später bei einer Be-

schreibung von Burgund angegeben werden wird, so will ich mich anjetzt nur auf das beschränken, was die Behandlung der weißen Champagnerweine betrifft. *)

Die Lese.

§. 102. Wir wollen nun mit der Lese beginnen, welche das vorbereitende Geschäft in der Weinbereitung ist.

§. 103. Wie ich Eingangs dieses schon gesagt habe, so wird die Lese auf zweierlei Art gehalten, entweder läßt der Eigenthümer seine Trauben selbst abnehmen, preßt sie, und verkauft den Wein im Dezember oder Januar, oder er verkauft die Trauben am Stocke, was man **la recolte** (die Erndte) nennt, und akkordirt mit dem Käufer auf die ganze Masse, oder pr. Morgen, oder auf ein bestimmtes Quantum des Ertrages, nämlich daß der gepreßte Most mit so und so viel bezahlt wird, während der Rückstand dem Verkäufer zur Last bleibt; dieß sind Handelsnuançen, in welchen bald dieser, bald jener irgend einen vermehrten Vortheil sucht, wie eben auch Umstände und Lokalitäten solches bestimmen und gestalten. Wir wollen uns deßhalb ein Bild herausheben, wie ein Kaufmann verfährt, der geradezu die ganze Recolte übernimmt, und so handelt, wie ein Eigenthümer verfahren würde, und verfahren muß, wenn er die Sache wohl behandeln will.

---

*) Da in dem Departement der Marne jährlich etwa 700,000 Hektoliter Wein erzeugt werden, welche nach Bouteillen gerechnet etwa 80 Mill. Flaschen ausmachen, während doch nur 5 bis 6 Millionen Flaschen Schaumweine ausgeführt werden, so läßt sich daraus schließen, welch großer Theil des Erwachses nicht zu Schaumwein, sondern zu rothem Weine verwendet wird, der theilweise als sehr geschätzte Waare gesucht wird, theils auch im Lande selbst unter den dasigen Wirthen verbraucht wird. Dieß mag die Ansichten derjenigen berichtigen, welche noch den Glauben haben, daß in der Champagne nicht so viel Wein wachse, als verbraucht würde, und daß deßhalb ein großer Theil des moussirenden Champagnerweins nachgemacht, d. h. außerhalb der Champagne fabrizirt würde. Es hängt also nur von dem Verbrauche ab, der die jetzige Summe von 6 Millionen Flaschen bestimmt; nimmt der Verbrauch zu, so ist die Champagne im Stande jeden weiteren Bedarf zu liefern, selbst wenn er das Doppelte des jetzigen übersteigen würde.

§. 104. Sobald der Tag der Lese bekannt ist, was öffentlich bekannt gemacht wird, so kommt eine Menge Leute beiderlei Geschlechts zu Hunderten aus den benachbarten Gegenden, wo kein Weinwachs ist, um ihre Dienste bei dem Geschäfte der Lese anzubieten; der größte Theil davon ist blaß mit kleinen Körben versehen, welche zum Abschneiden der Trauben dienen, ein anderer Theil hat Esel oder Maulesel bei sich, vermittelst derer die Trauben aus den Weinbergen zur Kelter getragen werden. Diese Leute sind gewöhnlich des Morgens frühe, noch vor Tagesanbruch, in einem großen Hofe, oder auf einem öffentlichen Platze versammelt, wo sie diejenigen erwarten, welche sie für den anbrechenden Tag zur Arbeit dingen werden.

§. 105. Derjenige nun, welcher eine Anzahl Leser für den Tag braucht, gehet Morgens mit Anbruch des Tages dahin, wo die Leute versammelt sind, und handelt mit ihnen, so gut und so genau er kann; gewöhnlich sind einige dabei als Wortführer, an welche sich dann die andern anschließen.

Der Erfolg des Handels hängt dann lediglich von den Aussichten für den zu erwartenden Tag ab. Ists schönes Wetter, so bekommen diese Arbeiter 30 bis 40 Sous pr. Tag nebst 1 Pfund Brod, etwas Wein und des Morgens vor dem Beginne der Arbeit 1 Glas Branntwein. Ist's schlechtes Wetter und die Aussichten für den Tag sind zweifelhaft, so wird ihnen oft nur 12 und 15 Sous bezahlt. Hier ist von keiner Billigkeit die Rede, und man nimmt darauf keine Rücksicht, ob der Mensch beim Regenwetter auch leben will, oder nicht. Der Mensch ist hier eine Waare, die man nach Bedürfniß bezahlt, und es spricht sich hierin ganz der französische Charakter aus, der nur immer den Augenblick für sich zu benutzen sucht, ohne Rücksicht auf frühere Verhältnisse. Der Herr, wie der Diener, jeder sucht aus den Zeitumständen nur Vortheil für sich zu ziehen, ist's also schönes Wetter, so haben die Leser die Vortheile auf ihrer Seite, ist's schlechtes Wetter, so haben die Herren den Vortheil auf ihrer Seite, im ersten Falle sind jene trotzig und den-

ken, man muß uns heute haben, dafür muß man uns auch bezahlen; im zweiten Falle schwindet der Troz und verwandelt sich in Geschmeidigkeit, denn man will bei Regenwetter auch leben, und nun sind die Herren trozig, welche bei schlechtem Wetter die Lese aufschieben wollen. Eben so verhält es sich mit denen, welche Esel bei sich haben; gewöhnlich erhält ein solcher 3 Francs pr. Tag, dagegen mußte man ihnen auch schon 5 Francs bezahlen, wenn wenige solcher Esel da waren, und das Wetter sich günstig gestaltete. So ist hier ein ewiges Handeln und Markten, das jeden Tag wieder neu beginnt, so lange die Lese dauert; denn, was das schönste dabei ist, alle diese Akkorde sind nur für einen Tag gültig, mit dem Niedergehen der Sonne hören alle gegenseitigen Verbindlichkeiten auf, und wenn der Arbeiter des Abends bezahlt ist, dann stehet er Morgens wieder jedem zu Dienste, der ihn am besten bezahlt. Nach Empfange des Lohnes gehen dann die Leute zu 50 und 100 in die Wirthshäuser, wo sich mancher für sein Geld wohlseyn läßt, und dann legen sie sich zusammen in Schoppen und Scheunen auf Heu und Stroh, oder wo sie sonst ein Unterkommen finden, um künftigen Morgen wieder vor Tag ihre Dienste verhandeln zu können. Diese Szenen des Handlens und Maklens wiederholen sich also jeden Tag, nur in anderer Form. Hat der Kaufmann oder Weinbergseigenthümer also des Morgens mit einigen der Anführer akkordirt, so sagt er, ich brauche so und so viele Menschen für heute, wer will um diesen Preis mit mir gehen? Diejenigen nun, die sich dem Gebote anschließen, wandern mit ihm in einen Hof,*) der so-

*) Die Bauart der Häuser in der Champagne wie fast in ganz Frankreich (außer Burgund und Elsaß, welche beide den teutschen Charakter an sich tragen) ist von der unsrigen sehr verschieden, indem diese ganz flache Dächer haben, und die Façaden derselben ganz von den unserigen abweichen. Bei uns wohnt man gerne mit der Aussicht auf die Straße, wogegen man in Frankreich dies nicht liebt, nur Handel und Gewerbe treibtman gegen die Straßen hin, damit das kauflustige Publikum durch die Gegenstände, die bearbeitet oder feilgeboten werden, angereizt werde. So haben Kaufleute ihre Läden, Schreiner, Schlosser

gleich nach dem Eintritte geschlossen wird, damit nicht einer oder der andere entwische, oder durch andere etwa benachrichtiget werden könne,

---

Schuster, Schneider, Sattler und alle sonstigen Handwerker ihre Werkstätten dicht an den Straßen, während man im Hintergrunde eigentlich wohnt. Dieses Wohnen muß man sich aber auch wieder anders denken, als bei uns, indem es unsern Lebensgewohnheiten ganz entgegen ist. Fast in allen Häusern, ausgenommen bei den höheren Ständen, und in Städten, ist die Küche der Sitz des ganzen Geschäftslebens, der Unterhaltungsort für Auswärtige und für die Hausgenossen.

Wohl trifft man auch je nach der Größe des Hauses ein auch mehrere Zimmer in dem Geschosse, die oft gar artig meublirt und zu außergewöhnlichen Besuchen bestimmt sind, allein man fühlt sich darin gleichsam unheimlich, man fühlt es, daß dies nicht der gewöhnliche Aufenthalt der Menschen ist, man wird selbst frostig, wie der Zimmerboden, der gewöhnlich mit Steinplatten belegt ist, und man sehnt sich gleichsam unwillkührlich nach dem Kamine, dem Orte der täglichen Geselligkeit, wo so viel im vertraulichen Kreise geplaudert wird.

Die Küche ist immer die geräumigste Parthie im Erdgeschosse, auch bildet sie meistens das Entrée ins Haus, wenn man von der Straße in ein Haus gehet, durch sie erst gelangt man in die anstoßenden Zimmer. Hier ist die eigentliche Wohnung, und in ihr bewegen sich die Lebensverhältnisse des ganzen Hauses. Die innere Einrichtung ist gewöhnlich diese, auf einer Seite ist das Kamin, wo bei freiem Feuer gekocht und gebraten wird, und wobei auch der Bratspieß nicht fehlt, der durch angebrachtes Räderwerk sich selbst umdrehet, auf der andern Seite, gewöhnlich an den Fenstern, wo das Licht einfällt, sind, je nach dem Hausbedürfnisse, besonders bei Wirthschaften, eine Reihe Casserolen angebracht, unter welchen man nur mit Kohlen feuert, die gewöhnlich aus dem Kamine genommen werden, — (bei größeren Wirthschaften wird auch mit gekauften Kohlen gefeuert,) auf der entgegengesetzten oder dunkelsten Seite befindet sich meist das zweischläfrige Bett für Mann und Frau, das mit einem Vorhange versehen ist. Damit aber das Bett nicht vorstehend ist, so sind gewöhnlich auf beiden Seiten eben so weit vorstehende Schränke angebracht, worin Weißzeug, Kleider oder Küchenvorräthe aufbewahrt werden, diese Schränke bilden dann mit dem Bette eine gleiche Flucht oder eine gleiche Wand. Nicht uninteressant wird es seyn, einen Begriff von den französischen Betten zu bekommen. Sie bestehen aus einem Strohsacke und zwei Matrazzen, jede Matrazze enthält 30 Pfund Wolle und 6 Pfund Roßhaare: anstatt der Kopfkissen

daß dieser oder jener mehr bezahlt, was manchmal der Fall ist. Diese Leute werden also mit einem wirklich orientalischen Argwohne

---

liegt oben, so breit das Bett ist, ein $\frac{5}{4}$ Fuß im Durchmesser haltender Wulst von zilinderischer Form, wie eine Wurst, der ebenfalls aus Wolle und Roßhaaren bestehet, dann kommt ein weißes Bettuch, auf dieses ein zweites, und dann eine weiße wollene Decke oder Teppich. Dieß ist das französische Bette, das ganz horizontal ist, und worauf man besser als in unsern Federbetten schläft, allein wir Teutsche, die wir an Kopfkissen und Plumeaux oder gar Federdecken gewöhnt sind, wir fühlen uns zu frostig, und wer nicht an eine horizontale Lage gewöhnt ist, dem ist die Kopfunterlage zu nieder. Nur an einem einzigen Bette sahe ich zwei Kopfkissen liegen, die bei Tag der Symmetrie wegen zu Füßen auf die Couverte gelegt werden. — In der Mitte der Küche stehet gewöhnlich ein großer Tisch, oder bei den Wirthen eine lange Tafel aus Doppeldielen von hartem Holze. Auf diesem Tische wird in Gegenwart aller Anwesenden das Essen zubereitet, Fleisch zerschnitten und gehackt, Zwiebeln und sonstiges grünes Kochzugehör zerschnitten, Braten gespickt, und was noch die Kochkunst erfordert. Wohl kommt hier die Köchin oder der Koch (in jedem Wirthshause, wo es nur möglichst zu thun ist, hat man einen Koch, den man Chef nennt, keine Köchin) gar oft mit den Fliegen in Conflict, die auf der Tafel ihre Mahlzeit suchen, das nimmt man in Frankreich nicht so genau. Die Fliegen besitzen so viele Lebensklugheit, daß sie dem Koche Platz machen, wenn man ihren Platz einnehmen will; (NB. die Stelle wird aber nicht vorher abgewaschen, wo sie saßen, denn wenn sie weggeflogen sind, so stehet man ja kaum was sie zurückgelassen haben. Machens diese Burschen zu toll und kommen sie mit Uebermacht, so fährt man mit kunstfertiger Hand schnell einmal über den Tisch, und wirft die Handvoll Gefangenen in das Kamin, wo sie ihren Frevel mit dem Leben büßen müssen.) Während dieser Zubereitnngen sitzen die Gäste um das lodernde Kaminfeuer in munterem Gespräche, und wenn der Braten am Feuer sich bewegt, so übernimmt gerne der eine oder der andere das Amt, mit dem Löffel aus der unterstehenden Bratpfanne von Zeit zu Zeit das Fett auf den Braten zu gießen. Dieser Gebrauch, sich um das Kamin zu sammeln, ist den Franzosen auch so zur Gewohnheit geworden, daß wenn man zu ihnen kommt, sie gewöhnlich einen Stuhl zum Sitzen vor dem Kamine präsentiren, wenn gleich kein Feuer darin ist, denn hier ist und bleibt allemal die erste Conversationsstelle.

Dieß ist so eine oberflächliche Schilderung der bestehenden Hausverhältnisse in Frankreich, die von denen der Teutschen in mannigfacher Beziehung abweicht; wollte man noch mehrere Einzelheiten be-

bewacht. In dieser Zeit bekommen die Leute ihren Branntwein und mittlerweile verstreicht die Zeit des Engagirens, so daß also nicht leicht einer mehr einen höheren Arbeitslohn sich erwerben kann, und er nothwendigerweise bei seinem ersten Engagement bleiben muß.

§. 106. Sogleich mit Tagesanbruch ziehen die Leser und Leserinnen, jedes mit einem Handkorbe und Messer bewaffnet, hinaus und beginnen die Trauben abzuschneiden. Wenn gleich die Trauben vom Thaue durchnäßt sind, so stört man sich hier nicht daran, wie bei uns, wo man mit Recht gegen diese Wasserzugabe predigt, hier ist gerade das Gegentheil, man ziehet die Morgenkühle und das Frische gegen eine warme Temperatur vor, indem sich die Trauben besser pressen lassen, und je kälter sie gepreßt werden, einen desto klareren und ungefärbteren Most geben, was für die Champagnerweinbereitung von vielem Werthe ist.

§. 107. Bei der Lese verfährt man auf folgende Art, insofern mit Aufmerksamkeit die Sache behandelt wird. Zuerst werden die gesunden schwarzen Trauben ausgeschnitten, findet man darin faule Beeren, so zupft man sie aus, und läßt sie auf den Boden fallen.

---

rühren, so könnte man noch manche Seiten damit anfüllen, allein dieß liegt außer dem Zwecke dieser Schrift. Diese Abschweifung ode vielmehr Einschaltung war aber hier nöthig, um sich einen Begriff von den Lebensverhältnissen machen zu können, die das Abschließen der Leute in besondere Höfe möglich machen. Ich wiederhole deßhalb nochmal, daß in der Champagne sowohl auf dem Lande als in kleineren Städten, die bemittelte Klasse, besonders diejenige, welche sich dem Weinbaue widmet und kein Gewerbe hat, ihre Wohnungen so eingerichtet haben, daß wenige Fenster auf die Straße gehen, und man gewöhnlich durch ein Hofthor in den Hofraum und in das Haus gelangt, und daß die Hofmauer so hoch ist, daß, wenn der Eingang geschlossen ist, man nicht mehr weiß, was darin vorgeht; man ist eingeschlossen wie in einem Kloster, und es scheint, die Franzosen lassen sich nicht gerne von außen beobachten. Die Leichtigkeit, sich hier Kalk zu verschaffen, mag auch dazu beitragen, daß man die Hofraithen so mit Mauern umschließt. Wie gesagt, diese Angaben sind nur generell zu betrachten, und sie erleiden nach Oertlichkeitsverhältnissen hundertfache Abweichungen.

Hat die Traube aber mehr, als ein Drittel faule Beeren, so läßt man sie hängen. Nachdem der Weinberg so ganz ausgeschnitten ist, dann erst werden die weißen und halbfaulen nachgelesen, welche einen geringen Wein geben, der gewöhnlich im Hause verbraucht, oder an geringe Wirthe im Lande verkauft wird. Zu dem Zwecke schüttet man den weißen Most über die Rückstände der schwarzen Trauben, läßt ihn darauf vergähren, und bereitet so einen rothen Wein, was ich später näher bezeichnen werde, denn der weiße Wein hat fast gar keinen Werth.

§. 108. Wenn die Trauben abgeschnitten werden, so sammelt man sie in kleinen flachen Handkörben, vermittelst welcher man sie in die größeren viereckigen Körbe, **paniers de cheval** (Fig. 14) schüttet, welche längs dem Wege aufgestellt sind, oder welche den harrenden Eseln schon aufgehängt waren, worauf sie von diesen nach Hause getragen werden. Ist es gegen die Mittagszeit, so werden die Trauben mit einem Tuche bedeckt, damit sie möglichst kühl bleiben.

§. 109. Hier vor der Kelter angelangt, werden sie entweder in andere Körbe umgemessen, wenn sie nach Körben verkauft sind, wobei man aber möglichst eine Quetschung der Trauben vermeidet, damit sie keine Farbe losgeben, oder die Körbe werden unangetastet neben die Kelter gestellt, was das gewöhnliche Verfahren ist. Demnach legt man den Eseln zwei neue Körbe auf, welche dafür wieder zwei gefüllte zurückbringen, was den ganzen Tag sofort betrieben wird, jedoch mit der Präcaution, daß man in einem Tage nicht mehr abschneidet, als man in einem Tag und einer Nacht pressen kann.

Die Pressung.

§. 110. Zu einer Pressung rechnet man 40 Körbe, welche alle auf einmal auf die Kelter geschüttet werden, sie geben 10 Faß Wein; oder 10 **pieçes**. Zu diesem Behufe werden die Trauben auf der Kelter mit dem Rechen (**rateau**) Fig. 15, bis an die 4 aufrechtstehenden Seitenbretter ausgebreitet, die Druckbretter aufgelegt, und schnell gedrückt. Ist dieser Druck geschehen, was man **première serre** heißt, so werden

die 4 aufrecht stehenden Bretter weggenommen, und die auf der Seite weniger zerdrückten Trauben werden mit einer hölzernen Schaufel Fig. 16 (**pallon**) einen starken Fuß breit auf die Masse geworfen, dann wird wieder zugelegt und wieder gepreßt, was man **deuxième serre** nennt, hierauf werden die Bretter nochmals abgenommen, und mit derselben Schaufel die halbzerdrückten Trauben wieder auf die Masse geworfen, und abermal gepreßt, was die **troisième serre** giebt. Alles dies muß in 2 Stunden geschehen seyn, damit der Most keine Farbe aufnimmt, weßhalb man auch die Trauben in den Körben stehen läßt, bis so viele beisammen sind, als zur Pressung erfordert wird, denn sie dürfen nicht hin und her geschüttet werden, weil durch Quetschung und Reibung leicht Farbestoff sich loslößt.

§. 111. Der aus diesen 3 Pressungen erhaltene Most, der allein zur Champagnerbereitung geeignet ist, wird zusammen in eine große Kufe gegossen, die gewöhnlich neben der Presse stehet, und die so geräumig ist, daß sie eine solche Quantität von 10 Piecen fassen kann. Je nachdem der Eigenthümer nun begütert ist, so sind mehrere solcher vorhanden; diese Kufen sind gewöhnlich von unten bis oben ganz mit 2 bis 3 Zoll breiten Reifen belegt, so daß man kein Holz dazwischen siehet. Man nennt sie **cuve**. Den Most aus einer Pressung nennt man **la cuvée** (eine Kufe voll.)

Hier wird nun eine Entschleimung vorgenommen, was für die künftige Klarheit des Weines von großem Vortheile ist. Man läßt nämlich je nach der Temperatur den Most 6—12 bis 18 Stunden darin, bis er sich so abgeklärt hat, daß er ganz wasserklar ist, (dieser Zeitpunkt muß mit vieler Kunstfertigkeit beobachtet werden.) Hierauf wird er in die kleinen Fässer, die vorher gut eingeschwefelt waren, eingefüllt, und der Gährung überlassen.

Diese Entschleimung ist von besonderer Wichtigkeit bei der Weinbereitung, indem durch die Entfernung der groben Hefetheile theils schon manches Uebelschmeckende entfernt wird, theils auch die

gährende Flüssigkeit dadurch abgehalten wird, aus dieser rohen Masse Stoffe aufzulösen, die ihrer künftigen Klarheit Eintrag machen möchten, auch wird dadurch jeder Erdgeschmack oder sonstige Beigeschmack entfernt, der gewöhnlich durch die weingeistige Flüssigkeit erst aufgelöst wird. So erhält man also nur den reinen Traubensaft, und jede fremde Beimengung wird vor der Gährung schon abgeschieden.

§. 112. Wenn der zur Champagnerbereitung taugliche Most ausgepreßt ist, kann der Rückstand auf zweierlei Art behandelt werden. Entweder wird er zu rothem Weine benutzt, zu welchem Behufe er in eine der Kufen geworfen und später mit weißem Moste übergossen wird, womit er so lange in Berührung bleibt, bis die Masse ihre Gährung vollendet hat und der Kuchen sich in der Flüssigkeit niedersenken will, worauf einige nackte Menschen in die Masse steigen, und dieselbe vor der Pressung des Tags zweimal stark durcheinander arbeiten, (dieß soll bei der Beschreibung der Burgunderweine umständlicher geschildert werden, wo dasselbe Verfahren stattfindet) oder man benutzt ihn zu einem weißen Weine, den man zum gewöhnlichen Hausgebrauche verwendet. Zu diesem Zwecke wird die Masse folgendermaßen behandelt. Wenn sie mit der breiten Holzschaufel zweimal aufgeworfen und gepreßt ist, was den Schaumwein liefert, dann wird der Rand derselben mit einer eisernen Spate, die man beche nennt, (s. Fig. 17) abgestochen, und das Abgestochene wird mit der Holzschaufel wieder auf der Masse zertheilt (mit der Hand dürfen die Trauben nicht berührt werden). Der hierdurch erhaltene Most, der schon etwas röthlich ist, heißt vin de la première taille oder Wein vom ersten Schnitt. Dieser wird sogleich in kleine Fässer gethan, und meistentheils zum Nachfüllen der ersten Pressungen verwendet. Nach diesem wird die Masse nochmals geschnitten, was man seconde taille nennt, und was auch einen mittelmäßigen Most gibt. Wenn diese Arbeiten vorüber sind, dann wird die Presse wieder geöffnet, und die ganze Masse wird mit einem eisernen Haken, (Fig. 18) den man croc nennt, auf dem Kelterbiete ausgebreitet, und ganz durcheinander gearbeitet, wodurch viele ganze Traubenbeeren, besonders

solche, die nicht ganz reif waren, und dem Drucke besser widerstanden, aus ihrer Lage gebracht und zerdrückt werden können. Ist die Masse so tüchtig durcheinander gearbeitet, dann wird sie von Anfang mit Brettern belegt und abermals gepreßt. Diese Arbeit nennt man **rebocher**, und den erhaltenen Wein **vin de rebeche**.

Das Schneiden und Pressen wird noch einigemale wiederholt, bis die Masse ganz ausgepreßt ist, wodurch man einen ziemlich gefärbten Wein gewinnt, der theils zu gewöhnlichen Zwecken verwendet wird, theils auch den geringeren rothen Weinen zugesetzt wird, indem er diesen Kraft und Haltbarkeit geben soll, was von der größern Menge Gerbsäure herrühren mag, die durch das viele Zerschneiden der Kerne und Stiele dem Weine beigebracht wird. Alle die hier genannten Arbeiten erfordern etwa 12 Stunden Zeit, oder eine ganze Tagesarbeit.

Zu bemerken ist dabei, daß alle Pressungen separirt, und der Most von jedem Schnitte in den Fässern besonders gelassen wird, was man bei den kleinen Fässern gar leicht kann. Erst nach der Gährung werden die Sorten, die zusammenpassen, mit einander vereinigt, was später angegeben werden wird.

§. 113. Die Rückstände, die man bei uns Trester, bei den Franzosen **le marc** nennt, werden von den Branntweinbrennern gesammelt und durch Destillation zu Branntwein benutzt. Man ziehet die von rothen Weinen denen von weißen vor und bezahlt sie theurer. Diese Trester werden von besonderen Brennern aufgekauft, welche sie theils in die großen Kufen einschlagen, theils auch in große Vertiefungen in die Erde thun, wo man sie mit Thon verschmiert, und dann mit Erde bedeckt, von wo sie dann herausgenommen werden, wie man sie zum Brennen braucht. Diese Brenner nennt man **bouilleurs**.

Wenn die Trester gebrannt sind, so werden sie auf große Haufen geschüttet, welche bis zum Sommer liegen bleiben. Hier werden sie nun zu flachen Ballen umgeschaffen, indem die Masse mit Was-

ser befeuchtet, und in eiserne Formen festgetreten wird, wodurch ganz dieselben Ballen, wie bei uns die Lohballen von runder Form und derselben Farbe entstehen, welche diesen so ähnlich sind, daß man in der Ferne sie nicht von den gewöhnlichen Lohballen unterscheiden kann. Sie brennen sehr gut, geben eine größere Hitze als die Lohballen, und geben eine vorzüglich brauchbare kalihaltige Asche. Das 100 wird zu 2 Francs verkauft. Man nennt sie **mottes** *)

§. 114. Viele von diesen Preßrückständen werden auch nur schwach abgedrückt, damit sie noch Wein enthalten sollen. Diese werden dann in die großen Kufen gethan, mit Wasser so übergossen, daß dasselbe kaum darüberstehet, und dieses 8 bis 14 Tage der Gährung überlassen und ausgepreßt, wodurch ein verdünnter lichtrother Wein wird, den man Nachwein, **Piquette**, nennt.

Von dieser **Piquette** bekommen die Arbeiter, besonders die in den Champagnerfabriken arbeiten, so viel zu trinken, als sie wollen, damit sie kein Verlangen zu den andern Weinen bekommen sollen. Indeß tritt doch manchmal der Fall ein, daß solche Arbeiter eine Bouteille Champagner dieser **Piquette** vorziehen. Solche Verirrungen thun indessen nicht lange gut, denn man beobachtet die Arbeiter in dieser Hinsicht genau, und sobald man einen solchen verfeinerten Geschmack an ihnen merkt, was sich bald auf ihrem Antlitz kund gibt, so werden sie so bald wie möglich aus dem Hause entfernt.

§. 115. Zur Ergänzung des Ganzen halte ich für nothwendig, daß auch die Pressen näher beschrieben werden, da sie einen wichtigen Antheil an der Bereitung des Weines haben.

§. 116. Die Pressen, wie man sie in der Champagne und in Burgund hat, wo sie gleiche Formen haben, sind ungeheure schwer-

---

*) Aus Veranlassung dieser habe ich mir vor 2 Jahren 700 Stück solcher Tresterballen pr. 100 zu 6 kr. fertigen lassen, vermittelst welcher ich einen ganzen Winter hindurch ein Zimmer mit einem Urnen- oder Windofen erwärmte und bedeutenden Vortheil dabei fand, weßhalb ich diese Behandlung jedermann bestens empfehlen kann.

fällige Maschinen, welche einen bedeutenden Holzaufwand erforder, sie gehören noch ganz der alten Zeit an, wo man das Holz mit leichter Mühe und ohne große Kosten aus den Gemeindewaldungen beziehen konnte. Wer sich jetzt noch eine solche Kelter bauen wollte, der könnte sie unter 1500 bis 2000 Francs nicht herstellen. Ihre Construction und ihr Mechanismus ist höchst fehlerhaft, und sie beweisen, daß ihr Bau in eine Zeit gefallen ist, wo man mit den Gesetzen der Mechanik noch gar zu wenig bekannt war.

Jede solcher Kelter bedarf eines eigenen Kelterhauses, das gewöhnlich mit der Kelter aufgebauet wurde, was man deutlich daran erkennt, weil der Stärke wegen die Balken der Kelter mit denen des Ueberbaues verbunden sind, was besonders bei der Schraubenmutter der Fall ist, welche durch aufrechtstehende Balken getragen wird, die in dem oberen Gebälke des Kelterhauses befestiget sind. Sie sind nach den in Teutschland, besonders in Würtemberg und auch noch in Frankreich gebräuchlichen Baumpressen, die unförmlichsten Maschinen ihrer Art. Es wäre sehr zu wünschen, daß der Geist der Zeit, der so Manches verbessert und umändert, sich auch einmal diesen zuwenden würde, daß sie eine bessere Organisation erhielten.

§. 117. Die Pressen sind auf folgende Art gebauet *) Der untere Theil bildet ein schweres und schwerfälliges Balkengestell von 4 bis 5 Fuß Höhe, worauf das Biet, oder der Behälter, auf welchen die Trauben geschüttet werden, ruhet. Dieses Biet hat gewöhnlich 10 bis 12 Fuß im Quadrate, und ist aus schweren Eichblöcken zusammengesetzt, die so tief ausgehauen sind, daß sie einen erhöheten Rand von etwa einem halben Fuße ringsum bilden, an welchem anderthalb Fuß hohe durchlöcherte tannene Bretter aufgestellt werden, wenn das Biet mit Trauben angefüllt wird. Ist dieses geschehen, dann wird die Masse mit 10 Fuß langen eichenen Bret=

*) Gerne hätte ich eine Abbildung einer solchen Kelter geliefert, allein ich konnte keine solche auftreiben, und dieselbe selbst zu zeichnen, dazu war mir nicht die nöthige Muße gegönnt.

tern überlegt, und dann die Querhölzer verschiedener Länge, die man Bracken nennt, darauf gelegt, worauf das Ganze durch die sogenannte Pfanne geschlossen wird, welches ein 8 Fuß langes und 1 Fuß dickes Stück Holz ist, auf welches unmittelbar der Kopf der Schraube drückt, und so die Masse auspreßt. Diese Pfanne ist aber unmittelbar unten an der Schraube so befestiget, daß sie sich mit dem Auf- und Niedergehen der Schraube hebt und senkt, wobei aber die Schraube sich in einer Oeffnung der Pfanne bewegt, so daß diese sich nicht mit umdrehet. Diese Vorrichtung ist sehr praktisch, indem man dadurch der Mühe überhoben ist, dieses schwere Holz beständig hin und her zu thun. Auf dieses folgt nun ein 2 Fuß dicker Balken, welcher die Mutter enthält, in welcher sich die Spindel oder Schraube von 1 Fuß Durchmesser bewegt. Diese Spindel hat einen starken Kopf, der mit einem Rade umgeben ist, dessen Durchmesser 7 bis 8 Fuß hat, und dessen Speichen in dem Kopfe befestigt sind. Vermittelst dieses Rades wird nun die Spindel auf- und niederbewegt. Es ist nämlich ein zwei Zoll dickes Seil dreimal um dieses Rad gewunden. Das Ende dieses Seiles ist ferner um einen 1 Fuß dicken Wellbaum gewunden, der in Entfernung von 10 bis 12 Fuß von der Presse angebracht ist. Dieser Wellbaum wird ebenfalls durch ein aufrechtstehendes großes Rad von 12 Fuß Durchmesser bewegt. Durch den Rand dieses großen Rades ist alle Fuß ein großer starker Zapfen von einem halben Fuß Länge angebracht, auf welche mehrere Männer steigen oder sich daran hängen, um so durch ihr Gewicht die Umdrehung zu bewirken, wie dieß der Fall bei Krahnen ist, vermittelst welcher man die Lasten aus den Schiffen hebt, oder bei Nagelschmieden, die das Rad durch Hunde bewegen lassen, das den Blasbalg treibt.

Dieses Seil ist mit seinen beiden Enden an den Wellbaum befestiget, so daß man damit, wenn man das Rad vorwärts bewegt, die Schraube zuziehen, und wenn man es rückwärts bewegt, die Schraube aufwinden kann, indem das kleine Rad dadurch rechts oder links bewegt wird.

§. 118. Wenn man mit dieser Presse arbeiten siehet, so sollte man denken, es müsse hier eine außergewöhnliche Kraft wirken, denn wenn das große Rad angetrieben wird, an welches sich oft mehr als 4 Männer hängen, so kracht und knarrt die Maschine, daß man jeden Augenblick glaubt, es müssen die Balken brechen. Wohl ist durch das große Rad auch eine bedeutende Kraft hervorgebracht, sonst bedürfte man keines so starken Seiles, das, wenn es z. B. 1 Zoll dick wäre, wie ein Faden zerspränge, allein wegen des Fehlers im Mechanismus ist mit großer Kraft doch nur wenig Wirkung hervorgebracht, weil man hier die Wirkungen des Hebels zu wenig in Betracht ziehet, wenn man solche Maschinen bauet. Hier soll nämlich das Rad den Hebel vertreten, welches eine ununterbrochene Hebelkraft ausüben soll. Ein Rad ist auch wirklich ein ununterbrochener Hebel, der immer an dem wirksamsten Punkte der Divergenz in Bewegung gesetzt wird, was man am besten an einem Zahnrade sehen kann, wo immer der Zahn in den wirkendsten Punkt eingreift. Dieselbe Wirkung soll hier mit dem Seile hervorgebracht werden, welches an dem Punkte ziehet, wo das Zahnrad schiebt. Nun müssen wir uns dieses Ziehen aber nicht so denken, als wie das Schieben, zwischen welchen Wirkungen ein großer Unterschied ist. Bei dem Schieben mit dem Zahnrade ist die Kraft auf einen einzigen Punkt beschränkt, ist dieser aus seiner Stelle gehoben, so ergreift die bewegende Kraft eine andere folgende, und verläßt die erstere u. s. w. Bei dem Ziehen ist es aber eine ganz andere Bewandniß. Hier umfängt das Seil die Hälfte der Peripherie des Rades und wirkt als elastischer Körper auf den ganzen Halbzirkel, den er umfaßt, nämlich er ziehet das ganze Rad an sich, und trachtet deßhalb nicht allein, das Rad zu bewegen, sondern auch von seiner Stelle zu bringen, d. h. wegzuziehen. Nur der starke Widerstand verhindert die Entfernung von der Stelle, und da dieß nicht geschehen kann, so bewegt sich der ganze Körper um die Achse, wo er befestigt ist. Es ist also das Umdrehen eigentlich nur eine sekundäre Wirkung der anziehenden Kraft, folglich eine geschwächte oder zweite Wirkung, ein

Produkt des Widerstandes gegen die erste Kraft. Aus diesem Grunde müssen die Balken, welche die Schraubenmutter tragen, auch in das obere Gebälke befestiget und unbeweglich gemacht werden, damit sie die Wirkungen des allzustarken Anziehens durch das Seil aushalten können, denn die Kraft, die das große Schwungrad ausübt, ist wirklich sehr bedeutend.

§. 119. Nun kommen wir aber erst auf den Hauptfehler in der Construction, auf die Hebelwirkung selbst. Wie schon gesagt, wird die Spindel durch ein Rad bewegt, das 7 bis 8 Fuß Durchmesser hat. Da im Rade ein doppelarmiger Hebel, oder vielmehr ein vielarmiger Hebel ist, weil er an jedem Berührungspunkte immer doppelarmig ist, so gehet daraus hervor, daß wir hier nur 4 Fuß Hebelkraft haben, indem nur auf einer Hälfte die Kraft zur Bewegung wirkt. Da aber, wie schon gesagt, durch das Seil vermöge seiner Elastizität die Kraft zum Umdrehen der Spindel nach den Gesetzen der Hebelkraft theilweise geschmälert wird durch die Kraft der Anziehung, welche dieselbe gegen den entfernten Körper ausübt, so können wir statt 4 Fuß nur höchstens 3 Fuß Hebelkraft annehmen, welche auf die Bewegung der Spindel einwirkt. Denken wir uns nun eine hölzerne Spindel von 1 Fuß Durchmesser, deren Schraubengänge ohnehin sehr aufsteigend sind, und nur 3 Fuß Hebelkraft, welche Kraft man aufwenden muß, um höchstens nur eine halbe Wirkung hervorzubringen. Herrscht hier nicht ein großer Widerspruch mit den Gesetzen der Mechanik, wenn hier eine 1 Fuß dicke Spindel mit nur 3 Fuß Hebelkraft bewegt werden soll, während man mit verlängertem Hebel die größte Kraft, ohne vorherigen so großen Kraftaufwand, hervorbringen könnte. Unbegreiflich ist's, daß man diesen Mißgriff nicht schon früher eingesehen haben soll, da doch die Wirkung des Hebels eine schon längst bekannte Sache ist, deren Kenntniß bis in das tiefste Alterthum zurück gehet.

Durch diesen kurzen Hebel (d. h. das Rad) ist man gezwungen, eine zweite Maschine, ein Schwungrad anzubringen, wodurch man

freilich vermittelst des Hebelbaumes, um welchen das Seil gewunden ist, eine fürchterliche Kraft ausüben kann, allein dies wäre alles nicht nöthig, wenn man der ersten Maschine eine größere Hebelkraft gäbe, welche leichter und ohne so große Anstrengung für die Menschen selbst wirken würde. Wie gesagt, die Maschine wird nach ganz falschen Prinzipien behandelt, weßhalb auch mit so furchtbarer Kraft im Grunde doch wenig geleistet wird.

§. 120. Ich komme nun wieder zur eigentlichen Weinbereitung zurück.

§. 121. Wenn der Most, nachdem er sich abgeklärt hat, aus den großen Kufen in die kleinen Fässer, die man gut einschwefelt, abgezogen ist, so werden die Fässer in die Celliers der Reihe nach auf ein Unterlager, wie man Fässer auflegt, hingelegt, die Spunten mit einem Ziegelstücke bedeckt, und der Gährung überlassen.

§. 122. Diese Celliers sind große Räume zu ebener Erde, die man mit einem Balkenkeller vergleichen kann, denn sie sind so eingerichtet, daß man sie zur Winterzeit, wenn eine starke Kälte eintreten sollte, gut verschließen kann, so daß sie wie im Balkenkeller immer eine geringere Temperatur haben. Bei guten Einrichtungen stoßen diese Celliers gewöhnlich unmittelbar mit dem Kelterraume zusammen, so daß beide ein Ganzes bilden.

§. 123. Bei der Gährung füllt man die Fässer bis fast zum Rande des Spundloches, das man während der stürmischen Gährung ganz unbedeckt läßt, damit sich ein Theil der sich ausscheidenden Hefe oben herausstoßen kann; ist diese stürmische Gährung vorüber, dann füllt man die Fässer nach, und bedeckt sie erst dann mit einem Ziegel.

§. 124. Dieß Ausstoßen der Hefe ist schon eine zweite Reinigung des Weines, indem hier abermal ein Theil des heterogenen Körpers entfernt wird. Das Auflegen des Ziegelstückes geschiehet deßhalb daß der Most nicht ganz von der Luft abgeschlossen wird,

wie durch einen Spunten, denn bekanntlich trägt ein schwacher Luftzutritt zum Moste viel zur Klärung des neuen Weines bei.

§. 125. So bleibt nun der Wein liegen bis zum Monat December oder Januar, wo die Kälte eintritt, bevor er von der Hefe abgezogen wird. Nun tritt die Zeit ein, wo die Hauptweinverkäufe gemacht werden, denn jetzt ist der Wein meist hell, und man kann ihn kosten und prüfen. Diejenigen, welche auswärts den Most gekauft haben, der immer auf Treu und Glauben in den Celliers liegen bleibt, bis man ihn von der Hefe nehmen kann, ziehen nun ebenfalls ihre Weine ab, und lassen dieselben nach Hause fahren, wo sie sortirt und verschnitten werden, worauf man sie einer Schönung unterwirft. Fast der größte Theil der Weine, welchen die Fabrikanten brauchen, wird auf diese Art nach Neujahr acquirirt, indem die Bauern und Produzenten schon vorher die Weine so behandelt hatten, wie sie der Fabrikant gebrauchen kann, was für den Käufer von großem Vortheile ist. Jeder Fabrikant, der ein etwas ausgedehntes und in Ruf stehendes Geschäft hat, muß, wie jeder Weinhändler, alle Sorten Wein führen, die das Publikum verlangt. Nun verlangt der Eine Sillery, der Andere Epernay, der Andere Ay, ein Anderer Mareuil, Disy, Avise, Pierry, Verzy u. dergl., alle diese Anforderungen muß er befriedigen können, und er muß auch Weine haben, die die Charaktere dieser genannten an sich tragen, wenn gleich sie nicht alle da gewachsen sind, mit welchen Namen sie bezeichnet sind, wie dieß besonders bei Sillery der Fall ist, der auf einer ganz kleinen Stelle wächst, während in der Welt so viel Sillery getrunken wird. Dieß sind Handelsverhältnisse, die sich im commerziellen Leben gar oft wiederholen, sie sind allerdings eine Täuschung, allein diese Täuschung ist nicht besonders nachtheilig, wenn nur der Mensch in derselben glücklich ist. Es sollte freilich nicht seyn, allein es ist nun einmal so, und so viel auch manche dagegen sagen mögen, sie machen die Welt und ihre Verhältnisse nicht anders. Verlangen ja die Engländer, wenn sie Rheinwein trinken wollen, auch nichts anderes als Hochheimer.

Wo sollte aber der Hochheimer alle wachsen, der in England getrunken und verlangt wird. Wie viele Pfälzer und Rheinweine wandern nicht nach England, die alle diesen Namen tragen, was schadet dieß im Grunde? Was würde es den Engländern nutzen, wenn sie alle diese Orte wüßten, wo dieser oder jener Wein gewachsen ist, sie wären darum nicht glücklicher oder unglücklicher, denn sie kennen ja die Lokalitäten nicht, sie halten sich deshalb am besten an einen Ausdruck, unter welchem sie eigentlich den besten Rheinwein verstehen, und damit sind sie zufrieden und genießen.

§. 126. Dieses Verschneiden oder Zusammenmischen der verschiedenen Weine, je nach Qualität, nach Lage und Oertlichkeit, ist also dem Fabrikanten ein wesentliches Hülfsmittel, um das Publikum befriedigen zu können; hierin muß eigentlich seine größte Kunst liegen, das zu besitzen, und das zu liefern, was man von ihm verlangt. Daher muß er nothwendigerweise Weine aus verschiedenen Gegenden haben, damit er Verschiedenartiges auf dem Lager hat; natürlich giebt es auch manchmal Fälle, wo man die Geduld des Papieres in Anspruch nimmt, und wo die Etiquette erst den Inhalt der Flasche bezeichnen müssen. Dieß sind wohl Ausnahmen, die auch außerhalb Frankreich oft aus der Noth helfen.*) Dieß sind übrigens Fabrikgeheimnisse und Fabrikvortheile, die jeder nach seiner Art betreibt, je nachdem seine Geschäftsverhältnisse es erfordern und erleiden.

§. 127. Manche der Produzenten kommen auch öfter in den Fall, daß sie ihre Weine, die sie zur Bereitung der Schaumweine vorbereitet haben, nicht verkaufen können, oder die Gebote der Fa-

*) So war ich später in einer Champagnerfabrik außerhalb Frankreich, die ich nicht namentlich anführen will, wo in meiner Gegenwart von einer Frau die Etiquette Sillery grand mousseux aufgeklebt wurde. Ob dieß den Eigenthümer genirte, als ich dieses sahe, weiß ich nicht, doch wurde ich möglichst schnell aus diesem Atelier weggeführt.

brikanten nicht vortheilhaft genug finden. Solche ziehen dann ihre Weine selbst auf Bouteillen, nachdem sie dieselben gehörig geschönt und zubereitet hatten. Diese Weine werden dann im nächsten Herbste oder auch erst das folgende Jahr pr. Bouteille zu 30 bis 40 Sous an die Fabrikanten verkauft, welche dann jedem nach seiner Eigenschaft den nöthigen Zusatz und den geeigneten Namen geben, worauf er als eine Mittelwaare seine Reise ins Ausland antritt. Dieß sind Zwischenfälle, die ich nicht unberührt lassen wollte.

§. 128. Wenn also die Weine von der Hefe abgezogen werden, dann bringt man sie Behufs der vorzunehmenden Mischung, oder des Verschneidens, wie man sich in der Kunstsprache auszudrücken pflegt, in die großen Kufen, in welchen man früher dieselben abklären ließ, zurück, und reinigt die Fässer von ihrer Hefe, die man zum oberen Spundloche durch Umkehren herauslaufen ließ. Nachdem die Fässer gereinigt und eingeschwefelt sind, so wird der Wein in dieselben zurückgebracht, und geschönt. Da diese Arbeit, nämlich das Schönen, an manchen Orten bei uns noch mit so vielen Umständlichkeiten und Zwecklosigkeiten verrichtet wird, und ich mich nur schon zu oft persönlich überzeugt habe, mit wie wenig Gewandtheit und Sachkenntniß dies Geschäft gethan wird; ja sogar viele Kellerbesitzer und Küfermeister der bedeutendsten herrschaftlichen Kellereien die Sache nicht mit dem gehörigen Vortheile zu behandeln wissen, so will ich nur kurz die Manipulation angeben, wie man in der Champagne damit verfährt. Es wird nämlich die Hausenblase in Ringeln zuerst mit einem Hammer geschlagen, daß sie sich losblättert, oder man nimmt Hausenblase in Blättern, thut sie in ein Gefäß und übergießt sie mit Wein, so daß derselbe die Hausenblase ganz bedeckt. Nach Verlauf von etwa 24 Stunden ist das Ganze zu einer dicken Sulze aufgequollen, die ganz durchscheinend ist. Nach Verlauf dieser Zeit knetet man mit einer Hand die ganze Masse so durch, daß man keine zusammenhaltende Körper mehr darin spürt. Während dieser Arbeit setzt man allmählig so viel Wein zu, daß die Masse einen dünnflüssigen Brei bildet, diesen

läßt man wieder 24 Stunden stehen, während welcher Zeit er zu einer festen Sulze angeschwollen seyn wird. Hierauf knetet man die Masse unter Zusatz von Wein abermal zu einer dünnflüssigen Consistenz, läßt die Masse wieder 24 Stunden stehen, und verfährt damit noch einigemal so fort, bis die Masse sich nicht mehr verdickt, das heißt, bis sie nicht mehr wächst, wie man sich kunstgerecht ausdrückt; nimmt sie nicht mehr an Umfang und Consistenz zu, dann ist die Schönung fertig. Zeigt sie noch einige unaufgelöste Punkte, so kann man sie durch ein Suppensieb laufen lassen, wo die etwa unzertheilten Körper zurückbleiben, die sich leicht durch Zusatz von etwas Wein zur gleichartigen Masse bringen lassen. Bei Anwendung zur Schönung thut man die Schöne in einen Kübel, oder besser in eine hohe Butte, stößt sie unter Zusatz von Wein mit einem Besen stark durch, und verdünnt sie allmählig so viel wie möglich. Sie wird dann in den Wein geschüttet und dieser einige Minuten stark durchgestoßen, wo nach 12 bis 24 Stunden der Wein hell seyn wird.

§. 129. Die Schöne wird in der Champagne lediglich aus colle (Hausenblasen) bereitet, und man rechnet auf 100 der kleinen Fässer 1 Pfund Hausenblase, insofern der Wein sich schön klar abzog; war dieß aber nicht der Fall, so nimmt man auf das Fäßchen ein halbes Loth, was ungefähr das Doppelte des Ersteren ist.

§. 130. Daß das Schönen in solch kleinen Fässern vorgenommen wird, überhaupt daß die ganze vorbereitende Behandlung in den kleinen Fässern geschiehet, mag vielleicht manchen Unkundigen auffallend scheinen, da es doch weit umständlicher ist, mit so vielen kleinen Theilen umzugehen, als wenn man mit größeren Massen umgehet, allein dieß hat seinen guten Grund, und der Erfolg hat schon öfter diejenigen belehrt, welche versuchsweise in größeren Massen arbeiten wollten, daß auf diese Art der Zweck nicht so gut erreicht werden kann. Alle sind wieder zur Behandlung in kleinen Fässern zurückgekehrt.

§. 131. Die Sache verhält sich nämlich so. Zum Abklären des Weines, sey es nun die erste freiwillige Abklärung oder die künstliche durch Schönung, gehört absolut eine möglichst kalte Temperatur, daher wird das Abziehen und Schönen auch zu der Zeit vorgenommen, wenn alles draußen gefroren ist, bei welcher Temperatur die Arbeit am Besten gelingt. Da diese Celliers gewöhnlich gut geschlossen sind, so mag es außerhalb noch so kalt seyn, wie es will, man kann doch darin, wie in unsern Kellern, arbeiten; indessen dürfen selbst einige Grade Kälte in dem Cellier seyn, das schadet nichts, sondern nutzt nur der Sache, nur darf die Kälte nicht über 5 Grad steigen, unter dieser Zahl gefriert der Wein nicht leicht. Gerade diese niedere Temperatur muß das Geschäft unterstützen, damit der Zweck erreicht werde, denn gleich wie die ganze Natur im Winter, wo Alles erstarrt ist, sich in Ruhe befindet, und gleichsam leblos erscheint, so verhält es sich auch hier mit den Weinen; je kälter die Masse, je lebloser ist sie, zumal zu einer Zeit, wo die ganze Natur in Ruhe liegt. Man glaube ja nicht, daß die Flüssigkeit, wenn sie im Fasse liegt, als ein unthätiger Körper sich darin befindet; wenn wir es gleich nicht mit unseren Augen wahrnehmen können, so befindet sie sich doch in steter Beweglichkeit, die je nach Jahreszeit und Temperatur wechselt, sich vermehrt und vermindert; wir wissen ja aus vielseitiger Erfahrung, daß der Wein im Fasse mit den Entwickelungsperioden des Weinstockes im Zusammenhange stehet, wir wissen, daß er zu gewissen Zeiten hell und wieder trübe wird, daß er manchmal krank und schwer wird, daß er sich selbst wieder curirt, und wieder dünnflüssig und flacker wird, alle diese Veränderungen können nicht ohne innere Bewegung vor sich gehen: Selbst das Firnwerden der Weine, der sogenannte Firniß, so wie der Absatz, den der klarste Wein in den Bouteillen macht, sind Producte, die nur durch Wechselwirkung ihrer Bestandtheile gebildet oder ausgeschieden werden können. Da, wo also eine Wechselwirkung stattfindet, muß auch Bewegung seyn, eine Ursache, ohne welche keine Wirkung existirt. Diese Ursache finden wir hauptsäch-

lich in den Einflüssen der Athmosphärilien oder besser gesagt in den die ganze Natur beherrschenden Potenzen, Wärme und Elektrizität. Durch sie wird die ganze Natur in Leben und Bewegung gebracht und erhalten. Durch sie erhält der uns scheinbar leblose Körper eine gewisse Thätigkeit. Sie erhalten den ganzen Organismus in einer thätigen Spannung, in einem ewigen Kreislaufe, in ewigem Bilden, Schaffen und Zerstören, in ununterbrochener Wechselwirkung, wobei aber jeder Theil, der zum Ganzen gehört, wieder in sich seine eigene bewegungsfähige Sphäre hat, und im Einklange mit dem Ganzen stehet, was unsere große Natur bildet, die so oft unser schwacher Geist nicht erfassen, und in welche er so oft nicht dringen kann.

§. 132. Diese Bewegungsfähigkeit oder wirkliche Beweglichkeit des Weines, eines uns scheinbar unbeweglichen Körpers, ist der Grund, warum die Abklärung in großen Fässern nicht so gelingt, wie in kleineren. Je zertheilter eine Masse ist, desto weniger Thätigkeit kann sie entwickeln, und desto mehr Ruhe annehmen, und umgekehrt, je größer die Masse, desto größer ist die Summe ihrer Thätigkeit, die, wenn sie durch äußere Einflüsse, besonders Elektrizität, angeregt wird, in vereinter Kraft auftritt, und so den Zweck der Bearbeitung mächtig hemmt und stört. So z. B. darf nie während der Zeit, als der Wein mit der Colle in Berührung ist, ein auffallender Temperaturwechsel, ein Thauwetter oder sonst dergleichen eintreten, sonst wird in der Masse eine Beweglichkeit hervorgerufen, welche die Klarheit derselben stört.

§. 133. Welchen Einfluß der Wechsel der Athmosphärilien, besonders Winde, auf fast hermetisch eingeschlossene Körper ausüben, davon können wir uns am besten durch den chemischen Barometer überzeugen, welcher eine ganz klare Flüssigkeit ist, die aus Kampher, Salmiak, Spiritus und Wasser bestehet, und in einem gut verstopften Glase aufbewahret ist. Tritt ein Witterungswechsel, besonders Wind ein, so entstehet in der ganz wasser klaren Flüssigkeit

ein Gewölk, das als Vorbote der nächsten Witterung bald schwächer bald stärker erscheint, und sich bald erhebt, bald wieder niedersenkt, je nachdem die Witterung sich gestaltet. Klärt sich das Wetter wieder auf, so wird auch die Flüssigkeit wieder ganz klar. So gut also hier in diesem undurchdringlichen Glase äußere Einflüsse wirken, die eine Trübung oder Klärung hervorbringen, so leicht kann auch der Temperaturwechsel in einem Fasse Einfluß auf die Klarheit des Weines ausüben, deßhalb ist es nothwendig, daß die Klärung zu einer Zeit vorgenommen wird, wo die Elektrizität am wenigsten thätig ist, und ein gewisser Indifferentismus in den äußeren Einflüssen statt hat.

§. 134. Wenn nun die Schöne mit dem Weine gehörig gemengt ist, so werden nach 8 bis 14 Tagen die Weine geprüft, ob sie den gehörigen Grad von Klarheit erreicht haben; ist dieß nicht der Fall, so läßt man sie nochmals 14 Tage liegen, und wenn sie dann noch nicht klar sind, so müssen sie von der Schöne abgezogen und nochmals geschönt werden, so daß die ganze vorige Procedur nochmal wiederholt wird. Da diese zweite Arbeit aber mit Kosten, Verlust an Geist und Waare und Zeitverlust verbunden ist, so sucht man so viel wie möglich diese zweite Arbeit zu ersparen, und läßt den Wein, wenn er das erstemal von der Schöne abgezogen ist, in denselben Fässern, nachdem sie vorher wieder gereinigt und stark eingeschwefelt sind, um einen etwaigen Farbestoff zu zerstören, in denselben Celliers liegen, bis mit dem April und Mai warmes Wetter eintritt, wo dann die allgemeine Tirage, d. h. das Abziehen auf Bouteillen, vorgenommen wird.

§. 135. Durch das Schönen wird nicht allein bezweckt, daß die Weine klar werden, sondern man entfernt dadurch alle in dem Weine sich befindenden Hefentheile, welche früher oder später den in dem Weine noch enthaltenen unvergohrenen Zucker in den verschiedenen Entwickelungsperioden des Weinstockes, die mit dem Weine correspondiren, zu einer Gährung bringen würden. Es tritt hier

fast derselbe Fall ein, wie bei den gewöhnlichen Lagerweinen, die man in dem ersten Jahre gern zwei- und dreimal abziehet, damit alle gährungsfähigen oder gährungserregenden Stoffe aus denselben entfernt werden, wodurch man manchen Krankheiten und späteren nachtheiligen Veränderungen vorbeugt, die entstehen, wenn die Bewegungsperioden der Natur (Blüthe und Reife der Trauben) eintreten, und in der Flüssigkeit noch ein Körper vorhanden ist, welcher eine Desorganisation hervorrufen kann. Deßhalb sucht man die Weine so klar wie möglich zu machen, und allen Gährungsstoff aus denselben zu entfernen, denn wo keine Ursache ist, kann auch keine Wirkung seyn. Entfernt man die Ursachen, so entfernt man auch die Wirkungen, und somit wird manchem Schaden vorgebeugt.

§. 136. Das starke Einschwefeln ist deßfalls nöthig, um den Wein, der durch das Pressen gar oft etwas Farbe aufgenommen hat, und röthlich ist, zu bleichen, indem die schwefelige Säure die Pflanzenfarben zerstört. Bleibt diese röthliche Farbe im Weine, so verändert sie sich im Laufe eines Jahres leicht in eine gelbe Farbe, und der Wein wird gelblich, was man nicht gerne hat; das hauptsächliche Bestreben der Fabrikanten gehet auch dahin, ihr Fabrikat recht klar und so helle wie möglich darzustellen.

§. 137. Bevor ich mich mit dem Abziehen der Weine auf Bouteillen weiter einlasse, fühle ich mich verpflichtet, etwas Näheres über die Verhältnisse der Bouteillen Behufs der Benutzung voranzuschicken.

§. 138. Im Sommer nämlich, wenn die Fabrikation des Weines vermöge höherer Temperatur stille liegen muß, senden die Glasfabrikanten den Bedarf eines Handlungshauses, etwa 100,000 bis 300,000 Bouteillen in hoch aufgethürmten Wägen in das Fabrikgebäude, wo sie abgeladen, und sogleich auf ihre Dauerhaftigkeit geprüft werden, so zwar, daß man immer zwei Bouteillen leicht aneinander schlägt. An dem Klange der Bouteillen erkennt man sogleich ihre Dichtigkeit an Glas, und ihre Dauerhaftigkeit, d. h. ob

die Masse gehörig abgekühlt ist, daß sie nicht so leicht springt, oder ob sie Blasen, Sandkörner oder Gallensteine hat. Ist die Bouteille nicht gehörig abgekühlt, so springt sie sogleich auseinander, ist aber dieß nicht der Fall, und man bemerkt an ihr den einen oder den andern Fehler, so wird sie ausgeschossen, und an die Landwirthe verkauft, die eine Menge solcher Bouteillen bedürfen.

§. 139. Ich mögte mir hier einige Abschweifungen vom Hauptgegenstande erlauben, und einige Gebräuche einschalten, welche zur Charakteristik des Lebens in Frankreich gehören. Fast in sämmtlichen Gasthäusern Frankreichs wird der Wein in grünen Bouteillen auf den Tisch gestellt. Gewöhnlich sind die Weine schon früher auf Bouteillen gezogen, der Pfropf fest eingeschlagen, theils glatt abgeschnitten, theils auch verpicht, so daß man Wunder glaubt, welch delikaten Wein man bekommt. In der Champagne hat man gewöhnlich solche Champagnerbouteillen, in anderen Gegenden die gewöhnlichen dunkelgrünen Bouteillen. Jedem Gast wird bei dem geringsten Essen eine solche Bouteille vorgestellt, und er darf davon genießen, so viel er will, ohne etwas dafür zu zahlen, ja wenn er eine leer getrunken hat, so braucht er kein Wort zu sagen, er ruft nur dem garçon,*) (Kellner) nicht diesem die leere Bouteille, und er bekommt sogleich eine andere gefüllte hingestellt.

Mancher Teutsche wird wohl denken, da würde er sich ein Gütchen thun, und nach Herzenslust in der Champagne eine Bouteille Champagner, in Bordeaux eine Bouteille ächten Bordeauxwein und

*) In Frankreich herrscht nicht die Sitte, wie bei uns, daß man die Herren Kellner um dieses oder enes bei Tische bittet, und sagt, seyen Sie so gut oder haben Sie die Güte, mir dieses oder jenes zu geben. Dieß wird an der französischen Tafel ganz kurz abgemacht, man ruft nur garçon! du vin etc. D. h. man nennt nun das, was man will, diese oder jene Speise bei Namen, ohne dabei zu sagen, geben Sie mir dieß, oder haben Sie die Güte ꝛc., dafür hat man auch die Ehre, nach Tisch den Kellnern einige Sous für Bedienung zu geben, vergißt man dieß, so sind sie so frei, und verlangen es.

in Burgund eine Bouteille Burgunder zu trinken. Gegenstände, die wir so hoch verehren, im Uebermaaß vor sich zu haben, das müsse eine wahre Lust seyn. Allein dem ist nicht so. Ich selbst schwärmte in solchen Hoffnungen, wurde aber mächtig getäuscht, als ich in Wirklichkeit begann, mich diesem Genusse hinzugeben. Fast alle die Weine, die von den Wirthen dem Essen beigestellt werden, sind von solcher Beschaffenheit, daß man sie ohne Wasser nicht trinken mag. Obgleich ganz dunkel gefärbt (man trinkt überall nur rothe Weine bei Tisch), so sind sie doch gewöhnlich so sauer, herbe, und haben oft einen Essigstich, daß einem die Lust vergeht, eine ganze Bouteille zu trinken. Aus diesem Grunde trinkt man auch nie puren Wein über Tisch, sondern man mengt ihn sogleich beim Eingießen ins Trinkglas mit gleichen Theilen Wasser. Der Franzose ist auch schon so daran gewöhnt, daß er auch den besten Wein ungekostet sogleich mit Wasser verdünnen würde. Ein stiller Beobachter kann deßhalb an einer Wirthstafel, wo viele Fremde speisen, sogleich erkennen, was geborne Franzosen und was Teutsche sind. Der Franzose gießt nie mehr Wein ins Glas als zur Hälfte, dann greift er nach der Wasserflache, und füllt den übrigen Raum damit an. Der Teutsche gießt gewöhnlich so viel Wein ins Glas, daß noch ein fingerbreiter Rand leer ist, darauf nippt er an dem Weine, findet er ihn nach seinem Geschmacke, dann trinkt er mehr davon, behagt er ihm nicht, dann gießt er erst Wasser hinzu. So aber nicht der Franzose, der schon an die Verdünnung mit Wasser und an solche Tischweine gewöhnt ist.

Daß man in den Gasthäusern so geringe Tischweine erhält, hat wohl seinen Grund in zwei Ursachen.

a. Erstens kaufen die Wirthe nur die geringsten Weine, um nicht viel Geld dafür auszugeben, da sie doch nichts dafür bezahlt erhalten, indem für den Wein nichts gerechnet wird, und man für das Essen gleich viel bezahlt, ob man etwas oder nichts trinkt. Denn in ganz Frankreich in jedem Gasthause kostet das Frühstück mit Kaffee, wobei gar oft Butter mit

Honig auf Weisbrod gegeben wird, 1 Frank oder 28 kr. Das Dejeuner à la fourchette, das man um 10 und 11 Uhr nimmt, und das gewöhnlich in gebratenem Fleisch und Geflügel mit Salat rc.*) bestehet, wovon die Franzosen große Freunde sind, und wozu eine Bouteille Wein gestellt wird, kostet allenthalben 2 Frank — 56 kr. Das Diner oder Mittagsessen, das man um 5 Uhr zu sich nimmt, und das gewöhnlich mit vielen Fleischspeisen besetzt ist, und wo gewöhnlich das Gemüse das letzte Gericht ist, wovon aber wenig gegessen wird, da man sich durch Fleischspeisen vorher gesättigt hat, kostet überall in jedem gewöhnlichen Gasthause 3 Francs, mit Ausnahme von Paris und anderen großen Städten, wo man auch zu 1 bis 5 Francs speisen kann.

b. Zweitens wird den Fremden absichtlich geringer Wein hingestellt, damit diese genöthigt wären, eine bessere Flasche Wein zu begehren, die man dann theuer genug zahlen muß, wie es meinem Begleiter und mir in Burgund ging, wo wir einen guten Freund zu Tische luden, es war in Nuits, wo einer der besten Weine wächst, wir bekamen zu unserm Essen so schlechten Wein, daß man ihn kaum genießen konnte, und daß wir uns schämten, unseren Freund mit solchem Getränke

*) Die Art und Zubereitung des Salates in Frankreich weicht sehr von der unsrigen ab, und wer einmal den französischen Salat gekostet hat, der wird ihn dem unsrigen weit vorziehen. Die Franzosen nehmen nämlich zu einer Portion für einige Personen drei Löffel voll feines Baumöl; mischen dieß mit dem Salat so gut wie möglich, dann nehmen sie einen Löffel voll guten Weinessig, mengen unter diesen den Pfeffer und das nöthige Salz, und geben dieses Gemenge dem geölten Salate zu, so daß man keinen Tropfen Flüssigkeit auf dem Boden der Schüssel findet. Durch das Befeuchten des Salates mit Oel vor dem Essig wird derselbe viel zarter und fetter, und bleibt dem Salate der ganze Geschmack; diese Bereitungsart weicht sehr von mancher teutschen ab, wo man so vielen dünnen Essig zuthut, daß man oft mit Mühe die Blätter aus der Flüssigkeit heraus fischen muß.

regaliren zu müssen, wir verlangten deßhalb eine Flasche guten Burgunder, die wir sogleich erhielten, und die uns so mundete, daß wir bei munterem Gespräche 3 Flaschen tranken. Als wir unsere Rechnung forderten, mußten wir für diese 3 Flaschen achtzehn Francs bezahlen (ich glaube nicht, daß man den Burgunder in Petersburg theurer bezahlt.) Man sollte denken, daß nach der geographischen Lage und den klimatischen Verhältnissen daselbst gar kein so geringer Wein wachsen würde, besonders im südlichen Frankreich, allein wenn man siehet, mit welcher Gleichgültigkeit und Nachlässigkeit die Weine erzogen und behandelt werden, und wie werthlos sie an manchen Orten dagegen sind, wo man die Weine hauptsächlich zu Branntwein brennt, dann wundert man sich gar nicht mehr, daß es so ist, wie es ist.

§. 140. Ich komme nun wieder zu den leeren Flaschen und deren weiterer Behandlung zurück. Diejenigen Flaschen nämlich, die als tauglich befunden werden, nachdem oft der zehnte Theil ausgeschossen war, läßt der Fabrikant so gut wie möglich mit Wasser reinigen, worauf sie umgestürzt werden, damit das Wasser herauslaufe. Nach diesem werden sie mit etwas geringem Spiritus ausgeschwenkt und mit einem alten Stöpsel verschlossen, und so aufbewahrt, bis sie gebraucht werden. Dieses Verfahren ist deßhalb nöthig, damit sie rein bleiben, und kein Staub neuerdings eindringen kann. Würden die inneren Wände nicht mit Spiritus befeuchtet, so würden sie oft anlaufen, und dem Weine einen schimmlichen Beigeschmack ertheilen.

§. 141. Bevor ich das Einfüllen in die Flaschen beschreibe, muß ich einer Abgabe erwähnen, die auf dieselben, oder vielmehr auf den Wein selbst gelegt ist.

Der Staat, (die regie) hat nämlich die Champagner-Fabrikation mit 7 Sous (10 kr.) pr. Bouteille besteuert. Zu dem Ende muß jedesmal der Transport von Bouteillen, wie er aus der

Glashütte kommt, angezeigt werden, worauf das Quantum in ein Buch eingetragen wird. Diejenigen Bouteillen, die beim Prüfen entweder zerbrechen, oder dem Glasfabrikanten zurückgegeben werden, werden an der Summe später abgeschrieben. Da aber im Laufe des Jahres viele Bouteillen im Keller zerspringen, so wäre es ungerecht, wenn man auch diese versteuern müßte. Demnach werden alle die Hälse der zerbrochenen Bouteillen sorgfältig gesammelt, die dann am Schlusse des Rechnungsjahrs dem Steuererheber vorgezählt, in dessen Gegenwart sogleich zerschlagen, und dann an der ganzen Summe abgezogen werden, woraus sich dann die Summe der zu versteuernden Bouteillen ergiebt.

§. 142. Das Hundert Bouteillen kostet in der Glashütte 28 Francs.

§. 143. Wenn nun die Zeit der allgemeinen Tirage (des Abziehens der Weine), was eines der wichtigsten Geschäfte ist, herangekommen ist, so werden die Weine, die früher schon sortirt, und durch Verschneiden ihre Bestimmung erhalten haben, auf Bouteillen, die, wie schon angeführt wurde, gereinigt und vorbereitet waren, abgezogen, ohne dem Weine irgend einen Zusatz zu geben, wobei die Bouteille so weit gefüllt wird, daß der Hals noch 2 Zoll freien Raum hat, was deßhalb nothwendig ist, weil im Sommer, wo die Kohlensäurebildung beginnt, die Flüssigkeit sich ausdehnt, und die Luft im Halse zusammenpreßt.

Sobald die Bouteillen gefüllt sind, kommen sie nacheinander in die Hände mehrerer Arbeiter, welche die Bouteillen verkorken, dann mit Bindfaden die Korke zusammenschnüren, und darauf mit Drath belegen. Man nennt dieß ein atelier, wo 4 bis 5 Arbeiter zusammen beschäftigt sind, die immer fabrikmäßig einander in die Hände arbeiten. Da die Manipulationen dieser Arbeiter nicht ohne Interesse sind, so will ich dieselben etwas näher beschreiben, indem vielleicht mancher Leser die Sachen sich anders vorstellt, als sie wirklich behandelt werden.

Das Verkorken der Bouteillen

§. 144. geschiehet auf folgende Art. Entweder werden die Stöpsel vermittelst eines hölzernen Schlägels eingeschlagen, oder vermittelst eines Hebels eingedrückt. Wenn nämlich der eine Arbeiter die Bouteillen gefüllt hat, was vermittelst eines Hahnes geschiehet, vor dessen Oeffnung man ein Stückchen Gaze befestiget hat, damit nichts Unreines in den Wein komme, so nimmt ein anderer dieselben zur Hand, und regulirt sie so, daß die Flüssigkeit immer zwei Zoll tiefer als die Mündung der Bouteille stehet, darauf nimmt ein dritter, der gewöhnlich der Chef des atelier ist, (der geschickteste Arbeiter) die Bouteillen und verkorkt sie, was auf folgende Art geschiehet. Der Arbeiter sitzt vor einer Maschine, die wie eine kleine eiserne Presse aussiehet. Zu seiner Rechten stehet ein Korb mit Stöpseln, welche vorher eine zeitlang eingeweicht waren, damit sie weich sind, zu seiner Linken stehen die gefüllten Bouteillen. Die Maschine, die man ohne Zeichnung nicht wohl versinnlichen kann, hat ein eisernes Rohr, in welches ein Stöpsel gesteckt wird, auf den Stöpsel kommt ein eiserner Zapfen, welcher den Stöpsel entweder durch einige Schläge mit einem hölzernen Schlägel, oder mittelst eines Hebeldrucks durch ein kleines Rad, das neben wie an einem Schraubstocke angebracht ist, so in ein eisernes Rohr einpreßt, daß er nur die Hälfte des vorigen Raumes einnimmt, und so die Dicke hat, daß er in jeden Flaschenhals paßt, mag dieser auch noch so klein seyn. Nach diesem nimmt der Arbeiter mit der Linken eine Bouteille, stellt sie auf ein Statif, das eine kleine hölzerne Scheibe, wie ein Dessertteller, hat; vermittelst eines Trittes hebt sich dieses Statif mit der Bouteille gerade unter den eingekeilten Stöpsel, worauf der Arbeiter nochmal einen Schlag oder einen Hebeldruck auf den Stöpsel thut; dieser schiebt sich dann etwa um ein Drittel seiner Länge in den Hals der Bouteille, wo er sich sogleich wieder ausdehnt, und so die Bouteille schließt. Hierauf theilt sich das

eiserne Rohr vermittelst eines Charnieres in zwei Theile, der Stöpsel wird frei, das Statif auf der Bouteille senkt sich um einige Zolle hinab, und die Bouteille ist verkorkt, was so schnell gehet, als man dieses liest. Neben dieser Maschine sitzt nun ein vierter Arbeiter, welcher die verkorkten Bouteillen zwischen die Beine nimmt, und dieselben mit strohhalmdickem Bindfaden (Spagat) verbindet. Zu diesem Behufe hat er ein kleines Instrument in der Hand, das gerade die Form wie ein Schusterpfriem, oder wie ein Aktenstecher hat, und an welchem statt einer Spitze ein eiserner Knopf sich befindet, um welchen man den Bindfaden einigemal wickelt, und womit man solche Kraft hat, den Faden anzuziehen, daß der Kork sich wie eine Kappe so breit auf die Flaschenmündung preßt. Ist dieser Verband doppelt (kreuzweise) gemacht, dann erhält ein fünfter Arbeiter die Flasche, der sie dann mit einem doppelten Drathbande verwahrt.

§. 145. Alle diese Arbeiten werden mit solcher Gewandtheit verrichtet, daß diese 5 Arbeiter im Stande sind, täglich 1200 bis 1500 Bouteillen zu füllen und zu verkorken, so daß also innerhalb einer Minute 2 Bouteillen durch jede Hand passiren müssen.

§. 146. Da nun die bedeutenden Handlungshäuser jedes Jahr mehrere Hunderttausend Bouteillen zu füllen haben, so läßt sich leicht einsehen, daß jedes Haus zur Zeit der Füllung mehrere solcher Ateliers zugleich beschäftigen muß, um im Laufe eines halben Monats fertig werden zu können.

§. 147. Die Stöpsel sind wirklich für die Fabrikanten eine bedeutende Ausgabe, und sie klagen sehr über die hohen Preise, die jetzt das 1000 Stück auf 80 bis 90 Francs gehoben haben. Die Form der Stöpsel ist ziemlich cylinderisch, unten um etwas weniger dünn als oben. Ihre Länge ist 2 Zoll hoch und 1 Zoll dick. Siehet man solche Stöpsel, so sollte man kaum glauben, daß sie in so enge Mündungen zu bringen wären, indem sie noch einmal so dick als die Mündung einer Bouteille sind.

§. 148. Sobald die Bouteillen gefüllt sind, so werden sie in die ihnen bestimmten Kellerräume gebracht, und auf Stöße von 20 bis 50 Fuß Länge und 4 bis 5 Fuß Höhe gesetzt, gleich einem Stoß gespaltenen Holzes. Gewöhnlich setzt man 2 bis 4 Lagen nebeneinander, wodurch ein solcher Stoß eine Breite von 3 bis 4 Fuß erhält, welcher dann auf einer Seite des Kellergewölbes angelegt wird, während die andere Seite zum Umsetzen oder anderweitigem Bearbeiten frei bleibt, um nicht die Bouteillen zu weit tragen zu müssen.

§. 149. Bei dem Aufsetzen des Stoßes werden die Bouteillen immer gegen einander gelegt, so daß der eine Boden gegen die Mauer, der andere gegen den freien Raum gerichtet ist. Auffallend ist, wie die Bouteillen durch nur schwache, etwa 1 bis 2 Zoll breite hölzerne Schienen, worauf die Hälse liegen, zusammen gehalten werden; die Stöße sitzen dabei so fest, als wenn sie mit Eisen zusammen gehalten wären, und doch kann man fast jede Bouteille, deren Boden dem freien Raume zugekehrt ist, herausnehmen und sie wieder hineinstecken, ohne daß sich eine der Bouteillen bewegen würde. Dieses Herausnehmen mehrerer Bouteillen ist öfter nöthig, um nachzusehen, in wie weit sich das Moussée (die Schaumfähigkeit) gebildet hat.

§. 150. Die Zeit von der Füllung bis zum eintretenden Winter, wo die Bildung des Schaumes vollendet ist, ist die kritischste Periode für den Fabrikanten. Hier hat er die möglichste Aufmerksamkeit aufzubieten, um alle die Erscheinungen, die Temperaturwechsel, Elektrizität, Jahrszeit u. dgl. zu beobachten und für seinen Zweck zu benutzen, um nicht großen Schaden in der Vollendung seines Fabrikates oder großen Verlust durch Bruch zu erhalten. Deßhalb müssen auch die Bouteillen je nach der Jahreszeit, je nach dem Temperaturwechsel und je nach der Fähigkeit des Weines, früher oder später mehr oder weniger Moussée zu bilden, bald in tiefere Keller, bald in höher gelegene, oft sogar blos in die Behälter ebe-

ner Erde gebracht werden, je nachdem die Erscheinungen in den Flaschen sich zeigen, die andeuten, wie weit die Schaumbildung gediehen ist, ob sie befördert oder gehindert werden soll. Ist die Schaumbildung ihrer Vollendung nahe, was man daran erkennt, wenn man einzelne Bouteillen herausnimmt, und man siehet am Boden des Glases einen braunen Satz, der einige Verästelungen zeigt, dann tritt die gefährliche Periode des Eigenthümers ein, wo ihm durch Zerplatzen der Bouteillen oft großer Schaden geschiehet. Mit dem Monate August kommt diese Schadenzeit, wo man eine angestrengte Aufmerksamkeit verwenden muß, um zu großem Nachtheile vorzubeugen. Befindet man sich um diese Zeit und auch später in den Kellern, so kracht es alle Augenblicke, wie ein Pistolenschuß, und wenn man so vor einem Stoß Bouteillen stehet, so ist man jeden Augenblick nicht sicher, ob nicht da eine zerspringt, wo man gerade stehet; es sind dadurch auch schon Unglücke entstanden, so daß die Arbeiter manchmal genöthigt sind, Drathmasken anzulegen, wenn sie gerade an einem solchen Stoß arbeiten müssen, wenn das Zerplatzen zu stark kommt, wo die Bouteillen dann in einen tieferen kälteren Keller gebracht werden oder aufrecht gestellt werden müssen, damit durch den Kork etwas Kohlensäure ausweiche. Dieß geschiehet jedoch nur, wenn der Bruch zu stark wird. Beträgt er nicht mehr wie 10 bis 15 höchstens 20 pCt., so läßt man sie in Ruhe ihre Gährung durchmachen, fürchtet man aber, daß der Bruch stärker werde, dann müssen die Haufen umgeschafft werden, und wie schon gesagt, entweder in eine kältere Temperatur gebracht oder gerade aufgestellt werden, damit ein Theil der übermäßigen Luft entweiche. In solcher Zeit darin zu arbeiten ist aber gefährlich, weßhalb die Arbeiter sich auch vorsichtig benehmen müssen.

§. 151. Das Kennzeichen, wenn eine Bouteille zerplatzen will, ist dieses, daß der leere Raum zwischen dem Stöpsel und der Flüssigkeit allmählig sich verringert, und so wie er ganz verschwindet, so springt die Bouteille. Wenn sich nämlich so viele Kohlensäure bildet, daß sie nicht mehr alle in den Zwischenräumen des Weines

Platz hat, wobei sie die Flüssigkeit so ausdehnt, daß auch der leere Raum noch ausgefüllt wird, dann ist kein Platz mehr zur weiteren Ausdehnung vorhanden, und die Flasche muß nachgeben, oder springen. Gegen September oder Oktober hin kommt dann der Wein wieder zu einiger Ruhe, und gegen November hat der Wein seine Vollendung erreicht, wo dann nur selten noch ein Bruch stattfindet.

§. 152. Da bei der Bereitung des Champagnerweines so viel von dem Jahrgange, den Eigenschaften des Weines selbst, die jedes Jahr wechseln, (denn kein Weinjahr ist dem andern gleich) von der Witterung, von dem Temperaturwechsel, und so manchen anderen Dingen abhängt, so läßt sich eigentlich keine bestimmte Nachricht geben, wie man von Zeit zu Zeit verfahren muß, alles hängt von Umständen und Erscheinungen ab, die benutzt und vermieden werden müssen, deßhalb hat der Fabrikant nur zu beobachten und zu handeln, der Wein sagt ihm schon selbst, was er zu thun hat. Die Erscheinungen, die er darbietet, veranlaßt durch meteorische oder Zeitverhältnisse, geben dem Arbeiter seine Maasnahmen, weßhalb Aufmerksamkeit und Bekanntschaft mit allen möglichen Einflüssen und Veränderungen, dem Vorsteher des Geschäftes eigen seyn müssen, so wie auch die Arbeiter gehörig eingeübt seyn müssen, wie sie ihr Geschäft sachgemäß besorgen sollen. Denn es ist fast unglaublich, wie oft Kleinigkeiten, wie ein veränderter Luftzug durch Oeffnen einer Kelleröffnung oder ein Witterungswechsel auf die in dem Glase so fest eingeschlossene Masse wirkt.*) Auch zeigt der Wein oft selbst die sonderbarsten Launen, so daß manchmal die gleiche Sorte in dem anstoßenden Keller nur wenig moussirt, während sie im andern Keller nur zu stark treibt.

§. 153. Wenn die Weine ihren Bildungsprozeß durchgemacht haben, und wenn sie zur Ruhe gekehrt sind, was schon im Ok-

---

*) Man vergleiche hiermit die Erscheinungen bei dem chemischen Barometer.

tober stattfindet, so werden die Stöße auseinander genommen, wenn nicht schon früher die Umstände dieß geboten hatten, die zerbrochenen Flaschen, so wie auch diejenigen entfernt, welche im Laufe des Sommers durch den Stöpsel einige Flüssigkeit durchdringen ließen, wodurch ein allzugroßer leerer Raum in der Flasche entstanden ist, und der ganze Transport wird entweder zur sofortigen Versendung vorbereitet, und in die oberen Räume gebracht, oder, insofern man die Flaschen erst später versenden will, in die untersten kühlsten Räume gefördert, wo sie unbeschadet ihrer Eigenschaft einige Jahre in Ruhe liegen können, bis man ihrer bedarf, um sie von neuem ausgerüstet in die weite Welt zu schicken.

§. 154. Um dem Bilde über Champagnerbereitung das volle Colorit geben zu können, muß ich hier etwas über die merkantilischen Verhältnisse einschalten, da diese auf die Bestimmung der Arbeiten vielen Einfluß haben. Nämlich im Laufe des Sommers werden in der Regel keine Weinversendungen gemacht, weil die warme Temperatur zu viel Gefahr bringt, und unterwegs leicht Bruch entsteht, wenn die Wärme die Masse ausdehnt. Diese Zeit wird nun meistens zu Reisen ins Ausland benutzt, um die Bestellungen einzusammeln, nach welchen man dann die weitern Arbeiten mit den Flaschen vornimmt, damit sie zur Versendung fähig werden.

§. 155. Es ist nämlich bekannt, daß in der Champagne viele berühmte Weinorte sind, die, wie in jeder Weingegend, mehr oder weniger Vorzüge haben, deren Produkte höher oder niedriger im Preise stehen, die mehr oder weniger süß, mehr oder weniger geistig sind, und die von dem einen oder dem andern Abnehmer mehr oder weniger vorgezogen werden. Diese renomirten Weinorte sind: Sillery, Ay, Mareuil, Disy, Epernay, Hautvillers, Pierry, Avize und andere mehr.

Will nun ein Handlungshaus seine Geschäfte so vollständig wie möglich betreiben, so muß es alle die verlangten Weinsorten im Preiscourante führen, wenn gleich sie nicht so gewissenhaft nach dem

Namen auf dem Lager liegen. Gehen nun die verschiedenen Bestellungen ein, so wird eine Sorte Wein gewählt, die dem verlangten am Charakter am nächsten stehet, dann wird den Bouteillen nach Bedürfniß etwas mehr oder weniger Süße und Geist zugesetzt, die gewünschte Etiquette daran geklebt, und so an den Ort der Bestimmung versendet.

§. 156. Obgleich dieses Verfahren von manchem Leser als unrecht getadelt werden wird, indem gleichsam der Käufer auf diese Art hintergangen wird, so darf man doch in seinem Urtheile hier nicht so strenge seyn, und manche derjenigen, die jetzt als Tadler sich aufwerfen, würden, wenn sie selbst Fabrikanten wären, in manchen Fällen eben so handeln, und handeln müssen. Man stelle sich nur selbst in die Lage des Kaufmanns, welche Anforderungen an ihn gemacht werden. Der eine Käufer will Sillery, der andere Ay, der dritte Mareuil und dgl., weil er früher eine Sorte, mit demselben Namen bezeichnet besaß, die ihm zusagte. Nun denken aber die wenigsten daran, daß jedes Jahr eine andere Qualität Wein wächst, daß folglich nie derselbe Wein wieder geliefert werden kann, wie der frühere. Er verlangt also etwas, was im Reiche der Unmöglichkeit liegt. Um also seinen Abnehmer zu befriedigen, so ist der Kaufmann gezwungen, eine dem früheren ähnliche Qualität zu geben, mag sie nun zu Hautvillers oder Ay gewachsen seyn, das gilt in der Hauptsache gleich, wenn nur der Käufer, der ja doch keine Lokalkenntniß hat, und nicht weiß, wo Mareuil oder Sillery liegt, befriedigt wird, indem er gute Waare bekommt, die sein beliebtes Aushängschild trägt, das man nach seinen Wünschen anklebt.

Wer z. B. die Weinberge von Sillery gesehen hat, die eine halbe Stunde von dem Dorfe Sillery auf nordöstlicher Seite gelegen, und nur etwa 10 bis 20 Morgen betragen, wo die besten Sillery weine wachsen, der kann sich schon einen Begriff machen, wie viel Weine aus den anderen besseren Orten unter dieser Firma passiren müssen, um den vielen Anforderungen nach dieser Sorte zu genügen. Wo sollte denn nur all der Sillery wachsen, der in der

Welt verlangt und getrunken wird? Denn wohl der größte Theil des Publikums verlangt Sillery.

§. 157. Wer mit den Handelsverhältnissen in der Welt nur ein wenig bekannt ist, der muß wissen, daß in manchen Dingen der Kaufmann ein Falsum begehen muß, ohne dabei das Publikum betrügen zu wollen, indem das Publikum oft Unmögliches verlangt. Will er Geschäfte machen, so muß er das Publikum befriedigen, und wenn es befriedigt ist, so hat er seinen Zweck erreicht. Erhält dasselbe nur gute Waare, so wird es ihm gleich seyn, ob dieselbe eine Stunde näher oder ferner gewachsen ist. Das Objekt ist die Hauptsache. Im Rheingau in Rüdesheim, in Geisenheim, in Johannisberg wachsen die kostbarsten Weine, dabei an geringen Lagen auch wieder ganz schlechte saure Weine, was nutzt nun der Name, wenn die Qualität schlecht ist. Ich wiederhole also nochmal, wenn nur die Waare gut ist, dann ist der Name Nebensache, denn diesen kann man ihr nach Belieben anhängen, allein die Qualität kann man ihr nicht nach Belieben ändern; diese ist ihr individuell.

§. 158. Um nochmal auf die Verhältnisse des Kaufmanns zurückzukommen, will ich wiederholt anführen, daß der meiste Wein, der in England als Rheinwein getrunken wird, unter dem Namen Hochheimer bekannt ist. (Mit Ausnahme des Johannisberger, Steinberger ꝛc.)

Würden nun die Weinhandlungshäuser, welche nach England Geschäfte machen, mit aller Ehrlichkeit angeben, daß der Wein in diesem oder jenem Orte gekauft worden wäre, so würde man ihnen zur Antwort geben, man wolle keinen Wein aus diesen Orten, man wolle nur Hochheimer, weil dieß der beliebte Name für den Rheinwein in England ist. Nun aber, wo soll denn der gute Hochheimer alle wachsen, der nach England, Rußland, Dänemark, Schweden ꝛc. verschickt wird?? Das Handlungshaus, will es Geschäfte machen, und will es seine Abnehmer befriedigen, so muß es anderwärts einen

dem wahren Hochheimer ähnlichen Wein kaufen, und diesen unter dem Namen Hochheimer versenden. Dieß sind Handelsverhältnisse, die sich nicht ändern lassen, weßhalb sie auch nicht in die Kategorie des Betruges gezogen werden.

§. 159. Nach dieser Abschweifung in die merkantilischen Verhältnisse komme ich wieder auf die Fortsetzung der Bereitung des Champagners zurück.

§. 160. Wie ich schon angeführt habe, so hat der Fabrikant bei dem ersten Abstich der Weine von der Hefe, ehe sie geschönt werden, sein Hauptaugenmerk darauf zu richten, daß die verschieden zusammen gekauften Weine so mit einander gemengt, (in der Kunstsprache verschnitten) werden, daß sie die verschiedenen Sorten repräsentiren, die man im Preiscourante aussetzen will. Damit ist aber noch nicht Alles abgethan. Ehe die Weine verschickt werden, müssen sie noch einen Zusatz von Zucker und Weingeist haben, um die Süße und die Stärke eines Champagners zu besitzen. Denn ohne diesen Zusatz schmeckt der Wein, wie bei uns ein guter Weisarbst,*) wovon ich mich persönlich mehrfach überzeugte. Man hat mir zugleich von dem besten 1834er von Ay zu kosten gegeben, der wohl eine ungewöhnliche Stärke hatte, allein nicht süßer war, als ähnliche Weine aus der Rheingegend, der also ebenfalls noch Zusatz von Zucker, dagegen weniger von Weingeist nöthig hatte. **)

§. 161. Um nun die Weine zur Versendung vorzubereiten, wird folgendermaßen verfahren. Diejenigen Weine, die ihre gehörige Reife erlangt haben, und zur Versendung bestimmt werden, werden

---

*) Dieser Weisarbst ist in der Gegend von Offenburg ziemlich gebräuchlich, er wird dadurch erhalten, daß man die schwarzen Trauben schnell abdrückt, wo der Most weiß bleibt, und sehr zart und lieblich schmeckt.

**) Dieß wird wohl die Begriffe manches berichtigen, der bisher glaubte, die Weine hätten von Natur solche Süße, wie wir sie von daher erhalten.

an einen etwas geräumigen Ort, ein Gewölbe oder sonstigen kühlen Raum gebracht, wo man zugleich Platz hat, das Degorgiren und das Verpfropfen der Bouteillen vorzunehmen.

In diesem Raume werden lange niedere Tafeln aufgestellt, in welchen gewöhnlich 3 Reihen Löcher ausgeschnitten sind, worein die Hälse der Bouteillen gesteckt werden können. Mit Hülfe dieser wird nun der Wein geklärt. Der Wein bildet nämlich während der Vorbereitung den Sommer hindurch auf der Seite des Bodens, wo die Bouteille aufliegt, einen braunen Bodensatz, der fast auf der Hälfte des inneren Bauches der Flasche sich anlegt. So wie nun die Flasche im Keller gelegen ist, so muß sie auch in derselben Lage erhalten werden, wenn man sie von einer Stelle zur andern bringt, damit der Bodensatz immer unten bleibe. In dieser Richtung werden nun die Flaschen zu den Tafeln gebracht, und deren Hals in die Löcher gesteckt, so daß dieselben eine ganz schiefe Lage bekommen. Sind die Flaschen so aufgestellt, so nimmt ein Arbeiter eine um die andere in die Hand, so zwar, daß er nur mit den fünf Fingern den Boden der Flasche anfaßt, und eine schnelle zitternde Bewegung macht, wodurch der Bodensatz vom Glase losbewegt wird, ohne daß er sich mit dem Weine mische; dieses Geschäft muß mehrere Tage wiederholt werden, bis der Satz sich von der innern Wand des Glases getrennt hat, und beweglich ist. Hat man es damit so weit gebracht, dann werden die Bouteillen mehr geneigt, gelegt und diese Arbeit immer wiederholt, wobei man jedesmal die Flasche ihrer senkrechten Stellung näher bringt, bis sich endlich aller Bodensatz in den Hals der Bouteille gespült hat, worauf dann die Flaschen senkrecht in den Löchern stehen bleiben. Diese Arbeit dauert immer einige Wochen, bis der Wein sich ganz geklärt hat, wo dann der braune Satz etwa einen halben Zoll hoch auf dem Stöpsel ziemlich fest aufsitzt, und die Flüssigkeit eine Klarheit bekommt, die nichts mehr zu wünschen übrig läßt.

§. 162. Ist dieser Zeitpunkt erreicht, dann werden die

Flaschen zur weiteren Versendung vorbereitet, und zwar auf folgende Art.

Zuerst werden sie degorgirt, d. i. von ihrer Unreinigkeit befreit. Zu dem Ende versammelt sich in der Nähe der Flaschen dasselbe Atelier, wie früher schon beschrieben wurde. Nun nimmt einer der Arbeiter eine der Bouteillen, die umgestürzt da stehen, zwischen die Kniee, stellt sich vor einen Behälter, der wie ein kleiner Wandschrank aussiehet, macht in einer gebückten Stellung Drath und Bindfaden los, dann nimmt er ein kleines Messer, das 2 Haken hat, packt damit den Stöpsel, und sobald er spürt, daß der Stöpsel losgehet, richtet er sich schnell mit der Bouteille auf, und läßt in demselben Moment den Stöpsel in diesen Schrank springen, was mit einem starken Knall geschiehet. Sobald der Stöpsel, an welchem der Bodensatz hing, losgesprungen ist, tritt eine Masse Schaum hervor, welcher alle die noch am Rande des Glases hängenden Unreinigkeiten mit reißt, und wobei der Arbeiter noch etwas mit dem Finger nachhilft, damit alles ganz rein wird. Hierauf bedeckt der Arbeiter die Mündung der Flasche mit dem Daumen, nimmt einen alten Stöpsel aus einem neben ihm stehenden Korbe, deren Wahl er schon im Gefühle des Daumens hat, und stopft die Flasche damit zu.

Diese Arbeit erfordert sehr viel Gewandtheit, und von der richtigen Behandlung hängt gar oft die Klarheit des Weines ab.

Wenn nach einer kurzen Zeit der Wein zur Ruhe gekommen ist, und der Schaum sich gelegt hat, dann nimmt ein anderer Arbeiter die Flasche, und füllt vermittelst eines Bechers, der zugleich einen Trichter (s. Fig. 19) zum Eingießen hat, eine bestimmte Quantität Syrup und reinen Weingeist hinein, was vorher schon für den Bedarf einer Flasche berechnet ist, worauf ein Dritter einen Stöpsel mit einem hölzernen Hammer einschlägt, und ein Vierter und Fünfter den Bindfaden und Drath anlegt, und die Flasche tüchtig durchschüttelt, damit die Zusätze sich gehörig mit dem Weine mengen.

§. 163. In Chalons sahe ich den Spiritus und den Syrup jeden besonders eingießen, dagegen in Reims und Epernay waren beide vorher gemengt. Der Syrup bestehet nämlich aus ganz weißem Zucker, besonders weißem Kandis, der in Wein aufgelößt und sehr geklärt ist. Der Spiritus ist der reinste französische Branntwein, wie er aus dem mittäglichen Frankreich bezogen wird, und dessen Bereitung ich später beschreiben werde. Die Quantität des zugegossenen Spiritus, wie ich es bemessen konnte, mochte etwa stark 3 Loth und der Syrup 2 Loth betragen haben, welche Quantität auch beim Degorgiren herausfloß.

§. 164. Daß dieser Zusatz je nach Qualität des Weines veränderlich ist, verstehet sich von selbst, denn in geringen Jahrgängen bedarf man mehr Zucker und Weingeist als in besseren, auch kommt es darauf an, wohin die Flaschen verschickt werden sollen; diejenigen, welche nach England und Rußland gehen, müssen einen stärkeren Zusatz von Zucker und Weingeist haben, als die, welche nach Teutschland, besonders nach Preußen, geschickt werden. Der Fabrikant muß sich da nach dem Geschmacke seiner Abnehmer richten, was ich oben bei den merkantilischen Verhältnissen schon angeführt habe.

§. 165. Die so zugerichteten Bouteillen werden dann noch einige Wochen umgekehrt hingestellt, wo sie gewöhnlich nochmal einen kleinen Absatz machen, den man durch Bewegungen auf den Stöpsel abzulagern sucht, hierauf werden sie nochmal degorgirt, und wie das vorigemal behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß man jetzt zum Verkorken ganz neue Stöpsel nimmt, auf deren unteren Seite die Firma eingebrannt ist.

§. 166. Diese Stöpsel werden ebenfalls eingeweicht, damit sie dehnbar werden, hierauf wird jeder, ehe er in das eiserne Rohr der Maschine eingesteckt wird, in Spiritus getaucht, und dann mit dem Hebel eingedrückt. Nach diesem nimmt der Arbeiter die so eben degorgirte Flasche weg, deren Mündung nur mit einem alten Stöpsel verschlossen war, und schließt sogleich die Oeffnung mit dem Dau-

men, dann fährt er damit unter das Rohr, worin der Stöpsel gepreßt steckt, entfernt schnell den Daumen, und drückt in demselben Moment den Stöpsel etwa zu einem Drittel in die Mündung der Flasche, wo er sich wieder ausdehnt, und dieselbe schließt. Darauf wird durch ein Charnier das Rohr geöffnet, so daß der Stöpsel heraus kann, und die Bouteille, die auf dem schon genannten Teller stehet, abwärts gelassen, um sie demjenigen übergeben zu können, der den Bindfaden, und dem andern, der den Drath überlegt.

§. 167. Ist dies alles fertig und sind die Korken abgetrocknet, dann werden die Flaschen verpicht oder mit Staniol umlegt.

Zu dem Verpechen wird ein großer Kessel mit Pech über das freie Feuer in einem Kamine gehängt, was sehr fehlerhaft und feuergefährlich ist, und was man weit zweckmäßiger in einem geschlossenen Herde thun könnte. Wenn das Pech nach dem Schmelzen sich wieder abgekühlt hat, dann stellt man den Kessel auf die glühende Asche, und taucht so die Köpfe der Bouteillen nach einander hinein.

§. 168. In neuerer Zeit ist man aber von dem Verpichen der Flaschen ganz abgekommen, und man umlegt sie jetzt fast allenthalben mit Staniol, was denselben Zweck erfüllt und weit reinlicher ist. Denn beim Oeffnen der Flaschen kann man es selten genug vermeiden, daß nicht etwas von dem Peche in die Gläser komme, was nicht angenehm ist wogegen beim Staniol dieses nicht zu befürchten ist. Da das Verpichen nur den Zweck hatte, den Bindfaden vor dem Vermodern und den Drath vor dem Rosten zu schützen, so hat man in dem Staniol dasselbe Mittel gefunden, das reinlicher ist und nobler aussieht.

§. 169. Bei dem Belegen mit Staniol wird derselbe in viereckige Blätter von 4 bis 5 Zoll Größe geschnitten, der dritte Theil, welcher um den Hals der Flasche gelegt wird, mit Leimauflösung bestrichen, dieses zuerst um den Hals der Flasche angelegt, und dann das obere nicht bestrichene durch Umdrehen mit der hohlen Hand auf

den Stöpsel festgedrückt, wo es wie aufgeklebt aussieht, indem der Staniol sich sehr fest ineinander legt, und so alles vortrefflich schließt.

§. 170. Dieß, so wie das Aufkleben der Etiquette, versehen gewöhnlich die Weiber der Arbeiter, die für diese leichte Arbeit wenigern Lohn bekommen. Die Männer bekommen je nach ihrer Kunstfertigkeit täglich 2 bis 3 Francs, und dabei so viel Wein, als sie trinken wollen, so daß man pr. Tag 3 bis 4 Flaschen auf den Mann rechnet. Dieser Wein, den die Arbeiter erhalten, heißt Piquette oder Nachwein, und ist gewöhnlich ein dunkelrother Wein, der auf diese Art bereitet wird, daß man die Traubenrückstände, wovon der weiße Wein abgepreßt wurde, nicht weiter abpreßt, sondern sie in eine große Kufe wirft, mit Wasser übergießt, so daß dasselbe gerade mit der Masse gleichstehet, und dann das Ganze der Gährung überläßt. Nach 14 Tagen wird der Wein abgezogen und der Rückstand ausgepreßt, wodurch man einen ganz dunkelrothen und zum gewöhnlichen Getränke ganz ordentlichen Wein erhält.

Auch wird ein großer Theil dieser Piquette so verfertiget, daß man die Hefe, wovon der Wein im Dezember abgezogen wurde, mit Wasser verdünnt, dieselbe mehrere male stark durchrührt, und absitzen läßt, wo man dann nach gehöriger Abklärung einen weißen Piquettewein abziehet, welcher ein sehr angenehmer Trank im Sommer ist. Dieser Trank ist für die Arbeiter, besonders zur Sommerzeit, sehr wohlthuend, indem er kühlend und geistig ist, aber nicht so stark, daß er die Arbeiter, die oft mehr Durst haben, als sie haben sollten, derangirt. Daß man den Leuten kein Maaß vorschreibt, wie viel sie trinken sollen, sondern darin ihren freien Willen läßt, ist eine natürliche Vorsorge jedes Handlungshauses gegen ihre Arbeiter, die oft einzeln und ungestört in den entfernten Kellerräumen arbeiten, und denen man nicht auflauern kann, ob sie nicht einer Bouteille den Hals brechen, und sie als zersprungen wieder in den Stock stecken. Wohl geschieht dieß auch manchmal, allein man ist darauf sehr aufmerksam, und betrachtet die Leute, wenn

sie aus den Kellern kommen, ob sie einen sogenannten Glanz haben, als Folge eines solchen Genusses im Keller, was ein Kenner schon an den Augen ansiehet. Sobald man so etwas merkt, so werden diese Arbeiter sogleich entfernt. Natürlich ist die Versuchung groß, so wie der Unterschied zwischen einer Bouteille Piquettwein und einer Bouteille guten Champagner nicht klein, allein die Leute müssen da die nöthige Enthaltsamkeit haben, sonst kommen die Herren bei vielen Arbeitern in großen Schaden.

Daß manchmal die Reste getrunken werden, die in den Glasscherben stehen bleiben, wenn gerade eine Bouteille zerplatzt, das läßt sich nicht vermeiden, und wird auch nicht so strenge genommen, allein auch darin darf man nicht zu nachsichtig seyn, denn man weiß ja nicht, ob eine Bouteille freiwillig oder gezwungen zersprang.

§. 171. Wenn also die Flaschen bis zum Verpacken fertig sind, so werden sie in Papier eingewickelt und entweder in Körbe verpackt, wovon jeder 12 Flaschen faßt, oder in Kisten, wo sie zu 25 — 50 bis 100 Stück verschickt werden. Die Körbe sind von Weiden geflochten, und kosten pr. Stück 30 Sous. Die Kisten werden aus Pappelholz (populus italica) verfertiget, das in der Champagne zu diesem Behufe in ungeheurer Masse erzogen wird. Man siehet auch deßhalb allenthalben Pappeln angepflanzt, und besonders längs der Marne und den Nebenflüßchen ist alles mit Pappeln besteckt, so daß man ganze Waldflächen damit angepflanzt glaubt, was aber der Landschaft kein übles Bild gibt. Eben so häufig siehet man Weidenpflanzungen, die man Behufs der vielen Körbe, die in diesem Lande gebraucht werden, auch wirklich mit Sorgfalt anpflanzen muß, denn der Gebrauch der Körbe dehnt sich auf den ganzen Betrieb des Weinbaues aus, alles wird in Körben in die Weinberge und daraus getragen, alle Trauben werden in Körbe gethan, weßhalb man auch bei allen Weinbergseigenthümern in deren Remisen eine Menge solcher Körbe stehen siehet, die zum Transport der Trauben, der Bouteillen, der Weine und dergleichen verbraucht

werden. Alles, was auf die Märkte in Reims, Chalons, Epernay ꝛc. gebracht wird, kommt in Körben, die von Eseln getragen werden, denn zu Wagen bringt man selten etwas — (weil die Vicinalwege zu schlecht sind.) Alles muß der liebe Esel herbeitragen, auf dessen Hintertheil gewöhnlich ein Mädchen oder eine Frau sitzt, mit dem Commandostab in der Hand, um dem guten Thiere Muth zuzusprechen.

§. 172. Für den Teutschen, der an diese Szenen nicht gewöhnt ist, ist es ein sehr unterhaltender Anblick, wenn man an den Wochenmarkttagen ganze Caravanen solcher Cavalleristen in die Stadt ziehen siehet, die gewöhnlich weiße Mousselinhüte auf dem Kopfe haben, wie man sie in der Champagne allgemein trägt.

Selbst die Damen aus den benachbarten Orten und aus den Campagnen (Landhäusern) begeben sich auf solchen Eseln zur Stadt, und es siehet wirklich lieblich aus, wenn man sie wie Amazonen mit fliegendem Schleier dahinziehen siehet, begleitet von einer Dienerin, die den Beruf hat, den Träger seiner süßen Last an seine Pflicht zu erinnern.

§. 173. Den Verbrauch der Körbe kann man schon daraus bemessen, daß im Jahre 1835 allein 80,000 Körbe mit Wein, à 12 Stück nach Amerika geschickt wurden.

§. 174. Der Verschluß sämmtlicher Bouteillen im Jahre 1835 betrug gegen 5 Millionen Flaschen. Hievon erhielt Amerika 8 bis 900,000, England 6 bis 700,000, Rußland 4 bis 500,000, Teutschland etwa 500,000, Schweden u. Dänemark etwa 200,000, Italien gegen 100,000 und 5 bis 600,000 wurden in Frankreich selbst verbraucht.

§. 175. Im Jahre 1834 hatten die Glasfabrikanten 10 Mill. Flaschen abzuliefern, weil in diesem Jahre besonders viel auf Flaschen gezogen wurde. Im Jahre 1835 wurden nur zwischen 5 bis 6 Millionen Flaschen abgeliefert, weil im vorigen Jahre mehr als gewöhnlich eingelagert wurde, und in geringeren Jahren weniger



Wein eingethan wird, als in den besseren. (Diese Notizen sind von einem Beamten der Regie erhalten.)

§. 176. Zu dem in Handel kommenden moussirenden Weinen, die unter mancherlei Namen in die Fremde geschickt werden, kommen noch einige Sorten, die aber jetzt weniger gesucht sind, als früher. Es sind dies der rothe Champagner (vin rosé), und der nicht moussirende (non mousseux).

§. 177. Ersterer wurde früher so bereitet, daß man den Most, ehe man ihn abdrückte, einige Tage über den Trebern stehen ließ, wodurch er eine stark rosenrothe Farbe bekam, die für das Auge sehr lieblich war. Diese wurden genau wie der weiße Champagner behandelt, und fanden seiner Zeit viele Abnehmer, obgleich sie etwas weniger zart als die weißen sind, da sie schon etwas Rauhes von den Trebern aufgenommen hatten. Da aber dieser Wein für mehrere Jahre keine Haltbarkeit der Farbe zeigte, und nach einigen Jahren in eine gelbe Farbe überging, weßhalb er in den ersten Jahren verbraucht werden mußte, wenn man nicht diese Farbenveränderung haben wollte, so hat man ein Mittel gefunden, den Bestand der Farben länger zu erhalten, ohne daß man der Qualität des Weines Schaden gebracht hätte. Man verfertigt sich nämlich einen Wein aus Hollunderbeeren und Weinstein nebst etwas Spiritus, den man, wie den Wein, die Gährung vollenden läßt. Wenn dieser gehörig abgeklärt ist, wird er auf Bouteillen gefüllt, und dem weißen Weine vor der Ziehung auf Flaschen in dem Verhältniß zugesetzt, als man denselben mehr oder weniger roth haben will, (gewöhnlich rechnet man auf 200 Bouteillen 1 Bouteille solcher Farbe) Diese Farbe hält sich mehrere Jahre ohne Veränderung. Sie ist im Grunde als Farbe auch wirklich zweckmäßiger, als die der Trauben, da sie weniger einer Veränderung unterworfen ist. Dieser Zusatz darf auch durchaus nicht beanstandet werden, da er eine unschuldige Pflanzenfarbe ist, die auf den Geschmack des Weines durchaus keinen Einfluß hat, und als Farbmittel gerade so zu betrachten ist,

wie die Farbe aus den Traubenbeeren, deßhalb macht man auch aus der Sache kein Geheimniß, da sie ein zweckmäßigeres Surrogat ist, als die ursprüngliche Farbe selbst.

§. 178. Da sich nicht jeder Fabrikant mit der Bereitung dieser Farbe abgeben kann, so beziehet man sie aus dem Städtchen Fimes, ohnweit Reims, wo sich einige damit abgeben, dieselbe in größerer Quantität zu bereiten. Aus diesem Grunde benennt man ihn auch mit dem Namen **vin de fimes**.

§. 179. Der **non mousseux** ist ein Wein, der wie ein Champagnerwein schmeckt, der seine Kohlensäure verloren hat. Er ist aber weniger flüchtig als jener, hat mehr Körper und Geist, und ist, wie man sich auszudrücken pflegt, schwerer. Er kann nur aus Trauben von guten Jahrgängen gemacht werden, und muß einige Jahre im Fasse liegen, ehe man ihn auf Bouteillen ziehen kann, damit er keine Kohlensäure mehr entwickelt. Er wird im Grunde behandelt, wie ein anderer gewöhnlicher Wein auch, er wird geschönt, und so lange auf dem Lager gelassen, bis er seine brausende Jugend verloren hat, und zur Ruhe gekommen ist. Ist dieser Zeitpunkt eingetreten, so wird er auf Flaschen gezogen, ihm der Zusatz von Zucker und Weingeist gegeben, um das zu seyn, was er seyn soll. Im Nothfalle wird er auch degorgirt, nur mit anderen Handvortheilen, und so wie der moussirende Wein ausgestattet, und in die Fremde geschickt.

§. 180. Da man zu ihm den besten Stoff nehmen muß, und er dem Fabrikanten zu lange auf dem Lager bleibt, bis man ihn ausgeben kann, so lieben die Handlungshäuser seine Fabrikation nicht. Deßhalb setzen sie auch die Preise höher, um nicht so viele Nachfrage darnach zu haben, wer ihn dennoch haben will, muß ihn auch besser bezahlen, da er als besonderer Luxusartikel betrachtet wird.

§. 181. Durch die viele Bearbeitung des moussirenden Weines ist man in der Champagne so an süße Weine gewöhnt, daß man

selbst bei den Wirthen, besonders Kaffeewirthen, gewöhnlich weiße mit Zucker versüßte Weine bekommt, die recht angenehm zu trinken sind, und von deren Lieblichkeit ich mich persönlich überzeugte. Es wird nämlich gewöhnlicher weißer Wein, der keine Neigung mehr zum Moussiren hat, mit etwas Zucker vermischt und geschönt, worauf er dann aus dem Fasse glas- und bouteillenweise verzapft wird.

§. 182. Zum Schlusse der Beschreibung der moussirenden Weine muß ich noch bemerken, daß man die Champagnerweine eigentlich in 3 Sorten theilt, nämlich in **cremants**, (halbmoussirende) in **mousseux** (moussirende) und in **grand mousseux** (stark moussirende.)

§. 183. Die **Cremants** sind solche Weine, die viel Körper und Geist haben, sie schäumen nicht so stark, und prickeln deßhalb auch nicht so stark auf der Zunge, auch schlagen sie nicht zu stark den Stöpsel aus. Die feinen Weinkenner ziehen diese den folgenden vor, da sie eigentlich von edlerem Stoffe sind. Denn die Güte des Champagners hängt nicht allein von seiner Kraft ab, den Stöpsel an die Decke zu schlagen, und vielen Schaum auszustoßen, wie wir Teutsche gewöhnlich wähnen, daß dieß Bedingniß seiner Güte seye, im Gegentheile, nur die gemeinen Weine, die Weine von geringeren Jahrgängen und die von weißen Trauben geben einen weit stärker schäumenden Wein, als die Weine von guten Jahrgängen und von guten schwarzen Trauben, deßhalb mischt man auch die Weine von den geringeren weißen Trauben in gewissen Verhältnissen zu dem der schwarzen Trauben, um ihm mehr Moussée beizubringen, und deßhalb pflanzte man auch in den älteren Weinbergen früher weiße und schwarze Trauben durcheinander, um so ein passendes Gemenge zu bekommen, das die nöthige Schaumkraft besitzt.

Wie man aber bei jeder Fabrikation in neuerer Zeit vorangeschritten ist, so legt man jetzt blos schwarze Trauben an, und mischt dann nach Belieben oder Bedürfniß den Saft von weißen Trauben zu, um das gewünschte Moussée zu erhalten.

§. 184. Wir sind also sehr im Irrthum, wenn wir den grand mousseux für den besten Wein halten, der nichts als Schaum liefert, dagegen keinen Körper hat, und von der Zunge schwindet, wie die Luft aus der Nase. Er ist das leibhafte Bild des Leichtsinnes, auf den man das Sprichwort anwendet, aus den Augen aus dem Sinn.

§. 185. Welchen Werth wir Teutsche auf den täuschenden Schaum legen, beweist der Gebrauch, den viele üben, daß sie auf den im Glase sich befindenden zur Ruhe gekommenen Wein mit der flachen Hand schlagen, um durch diese Erschütterung die in ihm enthaltene Kohlensäure herauszulocken. Mir ist dieß Verfahren, das ich schon so oft ansehen mußte, jedesmal zuwider, wenn ich solche Operation zusehen muß, die gegen alle Begriffe eines richtigen Genusses des Champagners ist. Gerade das ist ja das Angenehme des Genusses beim Champagnerwein, wenn sich im warmen Munde erst die Kohlensäure aus demselben entwickelt, wo sie angenehm prickelnd auf unsere Geschmacksnerven wirkt, hat man aber dieses angenehme Reizmittel durch heftige Erschütterung aus der Flüssigkeit mit Gewalt ausgejagt, dann ist das Rückgebliebene ein halb entgeisteter Körper, dem der eigentliche Lebensreiz benommen ist.

Warum ist denn der Champagner, den man aus Eis trinkt, ein so höchst angenehmes Getränk, das man theurer als gewöhnlich bezahlt? Blos deßwegen, weil durch die Kälte die Kohlensäure mehr an die Flüssigkeit gebunden, gleichsam koncentrirt wird, die sich dann in dem warmen Munde erst expandirt, und so den anziehenden Reiz auf die Zunge und den Gaumen hervorbringt.

§. 186. Wie wenig Werth die Franzosen, als die eigentlichen Weinkenner, auf die freigewordene Kohlensäure legen, beweist dieß, daß keiner der Herren Kaufleute oder Fabrikanten, die mir Proben ihrer Keller vorstellten, einen Stöpsel auf die geöffnete Bouteille steckten, sondern daß sie die Flaschen immer unverstopft stehen ließen, wenn die Gläser gefüllt waren. Es scheint daselbst zu dem soge=

nannten Comment zu gehören, daß man die Stöpsel wohl an die Decke springen läßt, aber ihn nicht mehr von Boden, auf den er zurückfiel, aufhebt.

§. 187. Zum Oeffnen der Bouteillen trägt fast jedermann in der Champagne ein Crochet (Fig. 20) nach, womit man nicht allein den Bindfaden und Drath von der Flasche nehmen, sondern auch sehr geschickt einen tiefsteckenden Stöpsel herausnehmen kann. Derjenige, von dem die Zeichnung genommen, und den ich in Chalons kaufte, kostete daselbst 3 Francs.

§. 188. Man hat auch daselbst ein Instrument, das man braucht, um Bouteillen, die durch langes Liegen ein Depot (Bodensatz) gebildet haben, zu entleeren, so daß die Flüssigkeit ausläuft, ohne durch die eindringende Luft erschüttert zu werden. Dieses Instrument wird eingesteckt, und führt in den oberen Theil der Flasche Luft, damit die äußere Luft nicht genöthigt ist, gewaltsam einzudringen, und wodurch ein Gluckſern und Bewegung in der Flüssigkeit entstehet. Man nennt dieß pompe à transvaser (Pumpe zum Entleeren.) Siehe Fig. 21.

§. 189. Eben so sahe ich auch in Pierry eine Weinpumpe, (une pompe) der ich beim ersten Anblick meinen Beifall schenkte, diese vertritt die Stelle unseres Weinziehers, der aus einem in rechten Winkel gebogenen Rohre bestehet, und wovon das eine Theil etwas kürzer als das andere ist. Um damit Wein aus dem Fasse zu ziehen, hat man sonst eine gewisse Kunstfertigkeit nöthig, die man aber hier nicht braucht, indem der Mechanismus ganz einfach praktikabel ist.

Fig. 22 giebt ein hinreichendes Bild. Man darf nur das lange Rohr in das Faß stecken, den Hahnen vorne schließen, und durch die Saugröhre die Luft ausziehen, worauf die Flüssigkeit aus dem Fasse in das Rohr steigt, und dieses anfüllt; ist die Luft alle aus dem Rohre gesogen, so daß dasselbe ganz angefüllt ist, so darf man nur den Hahnen öffnen, und sie läuft so lange ab, bis sie

das Niveau des Hahnens erreicht hat, und womit man ein Faß bis fast auf den Grund zu leeren im Stande ist.

§. 190. Daß zunächst den moussirenden Weinen auch viele rothe Weine in der Champagne gewonnen werden, zeigen uns schon die Eingangs der Schrift angeführten statistischen Notizen, nach welchen außer den Schaumweinen noch eine große Masse von Weinen erzeugt wird, die man im eigenen Lande verbraucht. Unter diesen gibt es ebenfalls ausgezeichnete Weine, die den besten Burgunderweinen oft nahe kommen. Vorzüglich werden zu Bouzy, Verzy, Verzenay und St. Basle, auch in Hautvillers und Pierry vortreffliche rothe Weine gewonnen, die zwar im Auslande wenig bekannt sind, die aber im Inlande und besonders in den nahe gelegenen Departements, wo weniger Wein wächst, den besten Ruf genießen, und dahin ihren guten Absatz finden. Da ihre Bereitung ganz in der Weise geschiehet, wie in Burgund, so will ich die Beschreibung auf dorthin verweisen, wo ich mit Umständlichkeit das ganze Verfahren angeben werde, wovon ich Augenzeuge war.

Die Keller.

§. 191. Ich komme nun zur Beschreibung der Keller, welche das erste Bedürfniß für einen Fabrikanten sind. Zur Aufbewahrung von mehreren hunderttausend Flaschen, und zur Bearbeitung derselben bedarf man ungeheure Räume, sowohl über als unter der Erde, denn man kann hier nicht alles in einen einzigen großen Raum bringen, wie bei einem Weinhandel mit anderen Weinen, wo man in einem einzigen großen Keller schon bedeutende Vorräthe anlegen kann. Diese Räume müssen selbst von verschiedenen Temperaturen seyn, indem im Laufe des Sommers oft Zwischenfälle eintreten, wo die Schaumbildung entweder durch höhere Temperatur befördert oder durch niedrigere gehindert werden muß. Kein Produkt zeigt bei seiner Bearbeitung so viele Nüancen für die Behandlung, als der moussirende Wein, und es gehört eine große Geschäftskenntniß dazu,

seine Launen zu erfassen, und die Behandlung darnach einzurichten. Denn jeder Wein und jeder Jahrgang hat andere Eigenschaften und andere Bedürfnisse, jeder will anders behandelt seyn. Bald zeigt er mehr, bald weniger Neigung zum Moussiren, oft ist's der Fall, daß zwei Stöße, die nicht weit von einander entfernt sitzen, ganz verschiedene Eigenschaften zeigen, obgleich sie von einem Weine gezogen wurden, und man hat Beispiele, daß der eine Wein stark moussirend wurde, während der andere fast gar nicht oder nur halb moussirend wurde, obgleich sie in demselben Kellerraum bei derselben Temperatur zusammen lagen. Dieß sind Erscheinungen, die weder der Chemiker noch Physiker genügend zu erklären weiß, und denen nur eine langjährige Geschäfts-Erfahrung gehörig begegnen kann. Aus diesem Grunde ist die Leitung eines solchen Geschäftes keine leichte Sache, und es gehört große Aufmerksamkeit und eine Masse empirischen Wissens dazu, alle die verschiedenen Bedürfnisse zu kombiniren, um stets eine gleiche und gute Waare zu führen. Denn es ist hier nicht wie bei einem Weinhändler, der seine Weine einkauft, und dann nach Qualität und Jahrgang für dieses und jenes Faß seinen Preis festsetzt; dort bedingt die Qualität den Preis. Beim Champagnerfabrikanten ist es aber ein ganz anderes Verhältniß.

Bei diesem sind gewöhnlich für seine Fabrikate Jahr aus Jahr ein fixe Preise, und nur selten werden davon Abweichungen gemacht. Wenn er also gleiche Preise verlangt, so muß er auch dafür immer gleiche Waare liefern, und darin liegt die große Aufgabe. Denn wir wissen ja, daß jedes Jahr anderer Wein wächst, und daß in der Champagne dieselben Fehljahre wie in Teutschland eintreten. Er kauft also jedes Jahr eine andere Qualität, und soll doch immer eine gleiche liefern, deßhalb muß er verstehen, durch Kunst zu ersetzen und ergänzen, was die Natur versagte. Bei allem diesem muß er genaue Kenntniß von den Eigenschaften der Weine aus den verschiedenen Weinorten haben, denn jeder Fabrikant muß in den verschiedenen Lagen und Orten Einkäufe machen, um durch gehöriges Mischen und Sortiren die verschiedenen Weine seines Preiscou-

vanteš vorbereiten zu können. Er muß wissen, welche Sorte und aus welcher Lage die Weine mehr oder weniger moussirend wird, er muß suchen, das richtige Verhältniß zu treffen, wenn dem Moste aus schwarzen Trauben ein solcher aus weißen Trauben zugesetzt wird, um die gewöhnliche Fähigkeit zur Schaumbildung zu gestalten, deßhalb ist ihm besonders nöthig zu wissen, wie der Rebsatz beschaffen ist in den Weinbergen, woraus er die Weine beziehet, er muß aus dem Gemenge von schwarzen und weißen Trauben schon bemessen, wie er den Wein zu behandeln hat. Da nun solche Beurtheilung vielen Schwierigkeiten unterworfen ist, so ziehet man deßhalb in neuerer Zeit bei den besseren Weinen auch vor, bloß schwarze Trauben zu kaufen, dieselben pressen zu lassen, und erst später beim Verschneiden der Weine die gehörige Quantität Most von weißen Weinen zuzusetzen, um darnach den Gährungsprozeß richtiger leiten zu können.

§. 192. So hat der Fabrikant mit hunderterlei Schwierigkeiten zu kämpfen, bis er sein Produkt zur gewünschten Vollendung gebracht hat. Deßhalb muß er über verschiedenartige Räume in besonders verschiedener Temperatur disponiren können, wenn er eine sachgemäße Behandlung durchführen will. Er bedarf bedeutende Baulichkeiten, um die Masse von Hülfsbedürfnissen unterzubringen, nämlich die vielen Körbe, Kisten, Bouteillen, Stöpsel und sonstige Verpackungsgegenstände, dazu kommen noch die verschiedenen Appartements, wo die Verpackungen vorgenommen werden, und von wo aus die Versendungen geschehen. Zunächst diesen erfordern die Celliers einen außerordentlichen Raum, in welchen der Wein vor der Tirage alle aufgelagert seyn muß; dieß nimmt einen großen Raum ein, indem derselbe sämmtlich in kleinen Fässern zertheilt ist, was Eingangs dieses schon angegeben wurde.

§. 193. Diese Celliers sind also ein wesentlicher Bestandtheil der Fabrikationsgebäude, und in ihrer guten Construktion liegt viel Bedeutung, da sie auf die erste Gährung, auf die richtige Tempe=

ratur bei dem Abziehen von der Hefe wie von der Schönung bedeutenden Einfluß haben. Sie dürfen im Sommer nicht zu warm und im Winter nicht zu kalt seyn, sie dürfen nie mehr als 2 höchstens 3 Grad Kälte zeigen, sonst würde der Wein gefrieren, denn einige Grade kann der Wein als geistige Flüssigkeit schon ertragen, ohne zu gefrieren, mehr aber nicht. Nullgrad des Thermometers ist eigentlich die beste Temperatur zum Klären des Weines, denn da ist er ohne alle innere Bewegung und lagert sich am besten ab.

Eben so nachtheilig wäre es, wenn es im Sommer darin zu warm wäre, es würden dann die Pieçes (kleine Fässer von 240 Bouteillen Gehalt) durch die Wärme darin Schaden leiden, die hier zu hunderten aufgehäuft liegen, bis sie gegen den Herbst von den Lieferanten abgeholt werden, um wieder mit neuen Weinen gefüllt in die Celliers zurückzuwandern.

§. 194. Wir wollen nun die eigentlichen Kellereinrichtungen etwas näher bezeichnen. Wie schon gesagt, bedarf der Fabrikant zur gehörigen Bildung und Aufbewahrung seiner Weine Keller von verschiedenen Temperaturen. In dem weniger kalten werden die Weine den Sommer über bis zu ihrer Reife vorbereitet; haben sie ihren nöthigen Prozeß durchlaufen, dann kommen sie in tiefere kältere Räume, wo sie einige Jahre liegen bleiben können, und wo sie auch oft liegen bleiben, bis sie der Handel aus ihren dunkeln Zellen herausruft.

§. 195. Fast alle Keller in der Champagne sind in Kreidefelsen ausgehauen, so daß sie nicht ausgemauert, sondern gerade in ihrer Form, wie sie sind, aus der Kreide ausgemeißelt sind. In Chalons, das unfern eines Kreideberges liegt, eben so auch in Epernay, gehen viele Keller zu ebener Erde, wie ein Stollen, in den Berg, und da diese Keller gewöhnlich nur schmal aber sehr lang sind, so haben die Handlungshäuser oft 6 bis 10 solcher Keller neben einander, die sehr tief in den Berg hineingehen, und dann innen durch Gänge mit einander verbunden sind. In Reims, das

ziemlich eben liegt, sind die meisten Keller unter den Gebäuden, aber eben so in Kreidefelsen gehauen, wie an anderen Orten. Um aber Kellerräume zu haben, die das ganze Jahr eine gleiche Temperatur halten, so hat man häufig unter den Kellern nochmal Gewölbe, die aber eine gemauerte Decke haben, so daß 2 Keller über einander sich befinden. Gewöhnlich haben diese 2ten Keller an ihrer Decke ein viereckiges Loch, das mit einem beweglichen Eisengitter versehen ist, theils um der Luft Zugang zu lassen, theils auch um durch dieses die Bouteillen in Körben hinabzulassen. Diejenigen Keller, die wie ein Stollen zu ebener Erde in den Berg gehen, haben gewöhnlich Schachte, die auf der Höhe des Berges ausgehen, und mit Eisengitter versehen sind, um einen Luftzug zur Reinigung der Kellerluft hervorzubringen. Auch werden bei neuen Ausgrabungen und Erweiterungen der Keller die Kreidestücke durch diese Schachte hinausgeschafft, wenn man sie zu ebener Erde nicht wegbringen kann.

§. 199. Daß diese Keller kein Tageslicht erhalten, kann man sich wohl denken, denn mit diesem wären sie für ihren Zweck nicht passend.

Im Allgemeinen sind die Keller, die nicht gemauert, sondern gerade in die Kreide gehauen sind, nur schmal, etwa 10 bis 12 Fuß breit, und auch eben so hoch. In neuerer Zeit bauet man sie aber breiter. Da man immer nur an ii eine Seite der Kellerwand die Stöße von Bouteillen, die etwa uur 4 Fuß Dicke haben, hinsetzt, so hat man Raum genug vorbeizugehen, und alles vorbeitragen zu können, auch kann man der Sicherheit wegen die Gewölbe nicht zu breit aushauen, weil sich dann die Kreideblöcke nicht mehr so gut von selbst tragen. Die Kreide nämlich bildet, wie bei uns die Sand= und Kalksteine, das Unterlager des Baugrundes; sie ist aber nicht, wie diese neptunische Gebilde, in Schichten aufgelagert, d. h. sie zeigt keine aufeinander gelagerten Bänke, sondern sie bildet eine gleiche Masse, die je nach der Nähe zur Oberfläche mehr zerklüftet und in Stücke getheilt, dagegen in der Tiefe zusammenhän=

gender ist, wie vulkanische Massen, die nach der Oberfläche hin immer in kleineren Theilen getrennt erscheinen, und erst in gewisser Tiefe zusammenhängend bleiben.

§. 197. Einen großen Vorzug haben die Kreidekeller vor so manchen anderen, daß sie immer trocken sind, soviel ich mich selbst davon überzeugen konnte, denn ich betrat nur einen einzigen, der dieß nicht war. Die Kreideberge und Kreidelager sind in der Regel nicht sehr wassergebend. Daher siehet man auch in der Champagne viele trockene und unfruchtbare Stellen, auch siehet man sehr wenig kleinere Bäche, in Vergleich zu andern Ländern und Gegenden, wo man doch diese allenthalben antrifft. Es ist also in der Regel ein trockenes Gestein, das für diesen Zweck, wo man so viel hin- und herzulaufen hat, sehr passend ist.

§. 198. Ein sehr zu beachtender Gegenstand bei den Kellern ist der Boden, worauf gewöhnlich die Flaschen zu liegen kommen. Da im Laufe des Sommers viele Flaschen zerspringen, wodurch der Boden des Kellers sehr oft unsauber würde, wenn die Flüssigkeit auf demselben stehen blieb, so hat man fast in allen Kellern die Vorrichtung getroffen, daß der Wein aus den Flaschen sich sammeln und vereinigen kann. Zu diesem Behufe belegt man die Böden mit einem Kitt, der aus zwei Theilen Ziegelmehl und einem Theile gepulvertem frisch gebranntem Kalke bestehet. Dieß zu einem Teige angerieben wird noch warm gehörig ausgebreitet, und mehrere Wochen lang immer mit Wasser benetzt, wodurch die Masse steinhart wird, und keine Flüssigkeit mehr durchdringen läßt. Damit aber der ausgelaufene Wein sich wieder sammeln kann, so wird dieser Kittboden in etwas geneigter Fläche angelegt, an dessen Rand eine Rinne hinläuft, die sich in ein ebenfalls verkittetes Loch endiget, worein der Wein fließt, und in welches man auch einen Topf zum Auffangen der Flüssigkeit stellen kann, um dieselbe leichter herausnehmen zu können. Man nennt auch diese Behälter im Französischen pots (Töpfe) und die geneigten Kittböden glacis.

(Solcher ausgeflossener Wein ist zum Getränk nicht mehr brauchbar, da er in der Regel schmutzig ist, und Disposition zum Stich hat. Deßhalb wird er auch meistens nur zu Essig benutzt.)

Diese Glacis sind ein Haupterforderniß im Keller, um die Reinlichkeit im Keller zu beobachten. Würde der Wein auf dem Boden stehen bleiben, so würde er bald in saure Gährung übergehen, und man hätte genug mit Essiggeruch zu kämpfen, was der ganzen Procedur nur nachtheilig wäre. Man kann ohnehin nicht genug vermeiden, daß nicht etwas Essiggeruch sich bilde, indem zwischen den Bouteillen immer etwas Wein sitzen bleibt, der in die saure Gährung übergehet. Wird dieser Geruch zu stark, so muß über die Bouteillen Wasser gegossen werden, was dieselben von der anhängenden Masse reinigt, und in den Pots wieder aufgefangen wird.

§. 199. Wenn man so die ganze Weinbehandlung von Stufe zu Stufe verfolgt, wenn man siehet, mit welcher Aufmerksamkeit die Waare behandelt seyn muß, durch wie viele Hände sie bis zu ihrer Vollendung wandern muß, wenn man bedenkt, daß jede Bouteille von der Glasfabrik an bis sie in die Kiste oder Körbe verpackt ist, wohl hundertmal durch die Hand laufen muß, wenn man die möglichen Verluste mit einrechnet, die in der Regel 15 bis 20 oft aber auch 30 bis 40 pCt. betragen, wenn man das ganze Capital in Betracht ziehet, das nicht allein in der Waare 2 Jahre müssig liegt, besonders aber das, was in dem Etablissement selbst steckt, wozu große Gebäulichkeiten und ungeheure Kellerräume erforderlich sind, wo überhaupt bedeutende Vorauslagen in Ankauf und Arbeitslohn zu machen sind, wo bedeutende Staatslasten auf dem Fabrikate ruhen, und große Ausgaben die Geschäftsreisenden verursachen, ohne welche keine Handlung bestehen und die gehörigen Geschäfte machen kann; wenn man alles dieß zusammen stellt, dann darf man sich nicht mehr wundern, wenn der Fabrikant für eine Flasche Wein 3 bis 4 Francs fordert, und daß für halbe Flaschen noch ein Vier-

tel mehr als die ganze Flasche verlangt wird, da sie dieselbe Arbeit wie die ganze Flasche erheischt.

§. 200. Wer diese ganze Zusammenstellung des Verfahrens zur Bereitung der moussirenden Weine mit Aufmerksamkeit durchlesen hat, der wird gewiß keinen Anstand nehmen, für einen ächten Champagner mehrere Gulden zu zahlen; gewiß muß er denken, die Leute haben's verdienen müssen.



Benennung der Figuren.

